

HABILITASE EL PRESENTE LIBRO DE ACTAS TOMO XXXII COMPUESTO DE HOJAS SUELTAS CORRELATIVAS FOLIADAS DEL Nº 001(CERO CERO UNO) HASTA EL Nº386,PERTENECIENTE A LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MALDONADO.MALDONADO, 21 de SETIEMBRE de 1993.- -

Ing.Agrim.GASTON PEREIRA
Presidente

NELSON MARTINEZ
Secretario General

Acta Nº463.-En la ciudad de Maldonado, a los veintiún días del mes de setiembre del año mil novecientos noventa y tres, respondiendo a la convocatoria para celebrar Sesión Extraordinaria la Junta Departamental,asisten a sala los Ediles señores:-Gastón Pereira, Juan Lladó, Benjamín Noguéz, Juan A.Silvera, Enrique D'Alessandro, Rafael Meilán, Oscar De los Santos, Cristina Pérez, Enrique Fernández, Dreyfus Pérez, Ketty González, Nelson Villalba, Edison París,Horacio Díaz y las suplentes Edilas Sras.Irene Píriz y Ana Ma.Viroga.Con aviso faltan los Ediles señores:-Tobías Polakof, Humberto Núñez González, Juan Cabrera, Daniel Lazo, Ana Ma.González y Celia García,-y sin él lo hacen los Ediles señores:-Francisco Mesa, José Hualde, Rudy Prior, Nario Palomino, Ruben González, Raúl Castro, Walter Moyano, Juan C.Castro,yJosé Pacheco.-Preside el Acto, el titular Ing.Agrim.Gastón Pereira Esqueff, actuando en Secretar'ia Administrativa el Sr.Nelson Martínez y en Secretaría de Actas el Sr.Hugo Pérez Segovia.-Siendo la hora veintiuna y treinta y seis minutos, el señor Presidente declara abierto el Acto,poniendo a consideración del plenario la nómina de Asuntos que integran el Orden del Día de esta Sesión.-EXPEDIENTE Nº22.838.-Asociación de Bancarios del Uruguay,s/la intervención del Cuerpo con respecto al tema:"Banco de Seguros del Estado-situación actual y proyecto de desmonopolización".-EL EDIL SR. DE LOS SANTOS,-formula moción en el sentido de que se eleve una minuta al Parlamento Nacional contraria a las disposiciones del Proyecto de Desmonopolización a estudio del mismo.-Por su parte el EDIL SR.FERNANDEZ,-mociona a efectos de que estas actuaciones se archiven, en virtud de que estima que no es oportuno intervenir en un tema a estudio del Poder Legislativo.-Se ha retirado de sala el Edil Sr.D'Alessandro,concurriendo a sala la Edila Sra

Elsa Díaz.Siendo la hora veintiuna y cuarenta y siete minutos,por unanimidad(16 votos)se dispone un cuarto intermedio de diez minutos, procediéndose en consecuencia,-previamente el EDIL SR.VILLALBA,solicitó votación nominal para el Expediente en estudio.-A la hora -- veintidós y cinco minutos,se reinicia la sesión con asistencia de los mismos señores Ediles que se encontraban en sala,habiendo concurrido además el Edil Sr.Hermes Screollini y retirándose la Edila Sra.Elsa Díaz.-Puesta a consideración del Cuerpo la moción del Edil Sr.De los Santos, en forma nominal resulta negativa(6 votos en 16),haciéndolo por la negativa los Ediles Sres.Fernández, I.Píriz, Ana Ma.Viroga, Ketty González, Dreyfus Pérez, H.Screollini,Villalba,Cristina Pérez, Benjamín Noguéz y J.Lladó y por la afirmativa lo -hacen los Ediles Sres.Horacio Díaz, O.De los Santos, R.Meilán,Juan Silvera, E.París y G. Pereira.-Concurre a sala el Edil Sr.Néstor Scarpa.Se rectifica de inmediato la votación -anterior resultando nuevamente negativa(7 votos en 17),haciéndolo en tal sentido los Ediles Sres.E.Fernández,I.Píriz,AnaMa.Viroga, Ketty González,Dreyfus Pérez, N.Villalba,H.-Screollini, Cristina Pérez, B,Noguéz, J.Lladó, y por la afirmativa lo hacen los Ediles -Sres.H.Díaz,R.Meilán, O.De los Santos,J.Silvera,E.París,N.Scarpa y Gastón Pereira.Han fundamentado su voto los Ediles Sres.Lladó y De los Santos.-Votada que fué la moción del --- Edil Sr.Fernández,resulta negativa(8 votos en 17),haciéndolo por la afirmativa los Ediles Sres. E,Fernández, A.Viroga,N.Villalba, H.Screollini, D.Pérez, Ketty González, B.Noguéz, J.Lladó y por la negativa,lo hacen los Ediles Sres.I.Píriz, H.Díaz, O.De los Santos,R.Meilán, Cristina Pérez, N.Scarpa, E.París, J.Silvera, y G.Pereira.-Rectificada esta votación obtiene resultado afirmativo(10 votos en 17),haciéndolo en sentido afirmativo los Ediles Sres.E.Fernández, N.Villalba, I.Píriz,H.Screollini,Cristina Pérez,Dreyfus Pérez,Ketty González,B.Noguéz, y J.Lladó y Ana Ma.Viroga y por la negativa:-H.Díaz, O.De los Santos,R.-Meilán, N.Scarpa,E.París, J.Silvera y G.Pereira.Han fundado su voto los Ediles Sres.De -- los Santos y Cristina Pérez.-En consecuencia en autos se adopta la siguiente RESOLUCION:-Archívense estos obrados.-A esta altura el Edil Sr.París,manifiesta su disconformidad con la inclusión en el Orden del Día de esta sesión de Asuntos que entiende no son de terceros Por lo que por Presidencia se fundamenta la inclusión de los mismos.-Usa de la palabra el





EDIL Sr.Meilán,quien expresa su preocupación por lo que entiende es un mal funcionamiento del Cuerpo,ya que hace 3 sesiones que no se realiza sesión Ordinaria,donde realmente se deben tratar los Expedientes,por lo que adelanta que se va a retirar de sala,retirándose de inmediato,como así tambien lo hace el Edil Sr.De los Santos,en momentos en que usaba de la palabra el Edil Sr.Horacio Díaz,el Cuerpo queda sin qüorum,por lo que el Sr.Presidente previo llamado a sala declara clausurado el Acto,labrándose para su debida constancia la presente,que se firma en el lugar y fecha Ut.Supra.-

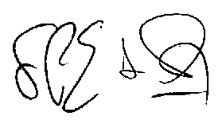
Nelson Martínez	Hugo Pérez Segovia	Ing.Agrim.Gastón Pereira
Secretario General	Jefe de Actas	Presidente

Acta Nº 464.-En la ciudad de Maldonado, a los veinticuatro días del mes de setiembre del año mil novecientos noventa y tres, respondiendo a la convocatoria para celebrar Sesión Ordinaria la Junta Departamental,asisten a sala los Ediles señores:-Gastón Pereira, Humberto Núñez González, José Pacheco, Juan C.Castro, Rafael Meilán, Juan Cabrera, Nelson Villalba, Enrique D'Alessandro, Ketty González, Daniel Costa, Pablo Quintero y los suplentes señores:-Daniel Hodalgo, Ana Ma.Viroga, Irene Píriz, Mary Araújo, Marie C.Millán y Elsa Díaz.-Con aviso faltan los Ediles señores:-Tobías Polakof, Ana Ma.González, Juan Lladó, Juan A.Silvera y Benjamín Noguéz,-y sin él lo hacen los Ediles señores:-Francisco Mesa, Cristina Pérez, Mario Palomino, Raúl Castro, Walter Moyano y Dreyfus Pérez Abreu.-Preside el Acto, el titular,Ing.Agrim.Gastón Pereira Esqueff, actuando en Secretaría Administrativa el Sr.Nelson Martínez y en Secretaría de Actas el Sr.Hugo Pérez Segovia.-A la hora veintiuna y diecisiete minutos,el señor Presidente declara abierto el Acto, sometiendo a consideración del Cuerpo las Actas anteriores Nos.462 y 463, las que son aprobadas por unanimidad(17 votos).-MEDIA HORA PREVIA.-En nombre del Partido Nacional usa de la palabra la EDILA SRA.ANA MA.VIROGA, refiriéndose al local propiedad del Correo en la ciudad de San Carlos,el cual se encuentra inconcluso,necesitando para ser habitado una serie de reparaciones y terminaciones que entiende se podrían solucionar con la intervención de la

Intendencia Municipal,y de esa forma ocupar el local propio y no alquilar como hasta ahora uno que es inadecuado para el funcionamiento de esa dependencia,por último solicita el envío de la versión taquigráfica de sus expresiones al Sr.Intendente Municipal,al Ministerio de Obras Públicas y al Director Nacional de Correos.Por unanimidad(16 votos) el plenario acompaña el destino de sus palabras.-De inmediato en nombre del Partido Por el Gobierno del Pueblo, el EDIL SR.JUAN C.CASTRO,-hace referencia al talado de eucaliptus efectuado en la ciudad de Piriápolis,Avda.Artigas,desviándose como consecuencia una cañada natural,que a su juicio puede perjudicar a los vecinos lindantes con la misma en caso de lluvias intensas,en tal sentido solicita de la Intendencia Municipal,se le informe respecto a este problema,por intermedio de la Dirección que corresponda;-asimismo requiere de la Mesa del Cuerpo,la formación de una delegación de Ediles para visitar el lugar para verificar la situación planteada.-Por unanimidad(16 votos),la Junta acompaña este planteamiento.-EL EDIL SR.DANIEL HIDALGO,-manifiesta su preocupación respecto al transporte colectivo en la ciudad de Maldonado en especial de la empresa Olivera Hnos.(líneas 7 y 9) y cuyo último recorrido en horas de la noche es a las veintidós y cincuenta y cinco,no existiendo más frecuencias hasta el otro día a las 5 de la mañana,durante los meses de invierno.-El citado Sr.Edil,entiende que existe una omisión al dejar una gran cantidad de pasajeros sin transporte durante largas horas por lo que solicita se le informe por la Dirección de Tránsito si se encuentra en conocimiento de estos horarios,y solicitando asimismo el servicio ininterrupido por lo menos cada una hora,en beneficio de los usuarios menos pudientes.Este planteamiento y sus destinos correspondientes son acompañados por unanimidad(16 votos).Ha concurrido a sala el Edil Sr.Ruben González y el Edil Sr.Oscar De los Santos,retirándose la Edila Sra.Mary Araújo.-En nombre del Partido Frente Amplio el EDIL SR.OSCAR DE LOS SANTOS,- aborda la situación de los expendios municipales en el Departamento,expresando la necesidad de la comparación de costos de carne entre los expendios municipales y las carnicerías y la instrumentación de mecanismos para que el usuario de los expendios sea realmente el más necesitado,cumpliendo de tal forma el fin para el que fueron creados. En tal sentido solicita el pase de sus palabras a la Intendencia Municipal,a efectos de--







que se tome en cuenta su iniciativa,- tratando de abaratar los costos, sin dejar de contemplar la posibilidad de convenios entre la Intendencia y Carniceros de la zona. En definitiva aspira a que el expendio cumpla el objetivo que en el año 1990, esta Junta y el Ejecutivo, de acuerdo al Presupuesto Quinquenal acordára,-en tal sentido conjuntamente con - sus palabras solicita se le informe detalladamente al respecto.-De inmediato el EDIL SR. D'ALESSANDRO,- se refiere al problema relacionado con la zona de la costa de Portezuelo, donde la Intendencia viene trabajando, en protección de la playa que estaba sufriendo un marcado deterioro, expresando que existen intereses particulares, que estarían presionando para que estos trabajos no se continuaran realizando, por lo que deja planteada la necesidad de que el Cuerpo en su totalidad, o en su defecto la Comisión de Medio Ambiente de la Junta, se constituya en ese lugar y tomen conocimiento de la realidad en esa zona, conversando con los vecinos y crear de esa forma un ámbito de discusión del tema. En otro orden el Sr. Edil, hace públicos documentos referidos a la construcción de viviendas de dolmenit, dando lectura a los mismos, en los que son coincidentes en los peligros de construír con ese material, desde el punto de vista de la salud de la población.-Por unanimidad (18 votos), la Junta acompaña el primero de sus planteamientos y por mayoría (15 votos en 18) es acompañado el segundo, pasando sus palabras a la Comisión de Medio Ambiente del Cuerpo. Han concurrido a sala los Ediles señores:-Edison París, Héctor Espíndola, y Celia García.-De inmediato el EDIL SR. JUAN CABRERA,-Solicita de la Intendencia Municipal y Junta Local Autónoma de San Carlos, la urgente reparación de la calle 18 de Julio, entre Loustane y la Rambla Artigas, conocida como costanera, en esa ciudad, requiriendo que sus palabras vertidas en sala pasen al Ejecutivo Comunal y a la Junta Local A. de San Carlos, siendo acompañado por mayoría (16 votos en 17).-Por unanimidad el Cuerpo dispone designar como Presidente Ad-Hoc al Edil Sr. Nelson Villalba, ante el retiro de sala del titular Edil Sr. Gastón - Pereira, siendo la hora veintiuna y cuarenta y cinco minutos.-NOMINA DE ASUNTOS ENTRADOS TRAMITADOS POR LA MESA.-A conocimiento de los Sres. Ediles gestionantes pasaron contestaciones a iniciativas y pedidos de informes requeridos por los mismos ante diferentes Organismos.- A estudio de la Comisión de Legislación pasaron los Expedientes No. 22.783.-

Int.Mpal.s/derogación del art.5° del Decreto 3338/76(Ord.zonas industriales y comerciales) (vto.inf.de la I.Mpal.).-Expte.22.898.-Int.Mpal.s/anuencia para abonar al Sr.José Bartrán la suma establecida por concepto de daños y perjuicios,en mérito al desestimiento de la expropiación de un padrón de su propiedad.-Expte.N°22.902.-Int.Mpal.s/anuencia para aplicar multa a la firma TABAMARK S.A.,por instalación de carteles sin autorización.-A estudio de la Comisión de Tierras pasaron los Expedientes N°22.912,-NEW MARINE S.A.,y ORANT S.A. s/permiso para refraccionar pads.2046 al 2071,6562 al 6863, 3015,3025,4520 y 8963 de San Rafael(barrio Lobos).-Expte.N°22.914,-Efrain Paiva Mattos,s/permiso para fraccionar pad.9335,mna.1435 de Maldonado.-Expte.N°22.915,-Manon Sánchez de Greco,s/permiso para fraccionar pad.2238,mna.748 de Piriápolis.-Expte.22.925,-COVIFOM s/permiso para fraccionar pad 17271,mna.1844 de Maldonado.-Expte.N°22.926,-Laymon S.A.,s/permiso para fraccionar pad. 17291,mna.1574 de Maldonado.-Expte.N°22.927,-Jorge Grabenheiner s/permiso para fraccionar pad.rurales 18 y 8793 de la 1a.sección judicial.Expte.N°22.931,-Int.Mpal.,s/anuencia para conceder la reducción de retiro frontal de los pads.1258 y 1259 de la mna.97 de Punta Ballena,de acuerdo a gestión promovida por el Ing.Agrim.Carlos Bayeto.- A estudio de la Comisión de Obras Públicas,pasaron los Exptes.N°21.079,-Cooperativa de Vivienda de Funcionarios de ONDA P.del Este(COVIFOPE),s/permiso para regularizar y ampliar obra en pad.3294, mna.594 de P.del Este(Vto.inf.de la I.Mpal.).-Expte.N°22.913,-Rotary Club Maldonado,s/autorización para ampliar su sede,sita en pad.2034,mna.536 de P.del Este.-Expte.N°22.893,-Mesa Junta Deptal.,su resolución estableciendo la obligatoriedad del uso del uniforme para el funcionariado del Cuerpo.-La Mesa de la Junta Departamental Resuelve;-1°)-Establécese la obligatoriedad de utilización de uniformes,por parte del funcionariado administrativo,técnico y de servicio de esta Corporación.Su cuidado y conservación,será de su directa responsabilidad.-2°)-El uniforme de invierno consiste en:Administrativo y Técnico Femenino:-Casaca y falda color beige Cassandre y polera Burma color natural y camisa de seda color natural(la falda puede ser sustituída en ocasiones por pantalón del mismo color)De servicio femenino: Casaca y falda color negro Cassandre,Camisa de seda blanca(la falda puede ser sustituída en ocasiones por pantalones del mismo color.-Administrativo,Técnico y de-



MALDONADO





Servicio masculinos:Pantalón gris,camisa a rayas bordó y blanca y cardigan bordó.-3°)-Se hará pasible de amonestación con constancia en su ficha funcional,el funcionario que por primera vez,se presente a desempeñar sus tareas sin el uniforme correspondiente.En caso de reincidencia,no le será permitido el acceso a las Oficinas,considerándose esta omisión a los efectos reglamentarios,como falta sin autorización.De igual forma se sancionarán las reincidencias subsiguientes.-4°)-La reparación y reposición de las prendas que se han entregado,cuyo deterioro o pérdida sea de responsabilidad de su usuario,será de su cargo y deberá realizarse con la debida urgencia.-5°)-El funcionario encargado de la Sección Personal supervisará el cumplimiento de esta resolución.-6°)-Notifíquese,tómese nota por las Secciones correspondientes,téngase presente y archívese.-A informe del Asesor Letrado,pasó el Expediente N°22.894,Int.Mpal.,r/resolución por la que aprueba trasposiciones de rubros.-Se dispone dar cuenta a la Comisión de referencia y al Cuerpo y cumplido archivar,el Expte.N°22.895,-Bancada del Partido Nacional,c/designación de sus representantes a la Comisión Esp.de Medio Ambiente.- Expediente N°22.918,-Funcionarios Mpales. S/colaboración para la Cruzada Rioplatense de funcionarios de las municipalidades de Buenos Aires y Maldonado.RES.Pase a estudio de la Comisión de Presup.y Hacienda,informando que esta Presidencia ,luego de interiorizarse de los que significa las Cruzadas Rioplatenses,las que más alla de competencias deportivas,encierran un valioso intercambio a nivel social y cultural;se permite expresar a dicha Comisión su opinión favorable a la presente gestión.-Se adjunta la información solicitada y vuelve a la Regional OSE,el Expediente N°22.919.-OSE.,s/información aclaratoria de gestión promovida por el Edil Sr.Horacio Díaz,rel.con la venta del pad.803 de P.del Este(Hotel 5 Estrellas).A la Comisión de referencia pasa el Expediente N°22.922,-Int.Mpal.contesta gestión de la Com.Esp.de Medio Ambiente,ref.lugares de descarga de camiones barométrica.-Expediente N°22.924,-Varios Sres.Ediles,elevan planteamiento solicitando se incorpore a los cuadros funcionariales del Cuerpo,a la Srta.Gabriela Flores.-La Presidencia de la Junta Departamental,Resuelve: 1°)-Efectuar un contrato de arrendamiento de servicios,con la Srta.Gabriela Flores por el término de 90 días,la que desempeñará funciones administrativas en la Corporación,en el-

grado de Auxiliar 4º(3A).-2º)-Dicho contrato comenzará su vigencia el día 1º/10/93 y podrá ser renovado por iguales períodos sucesivos,hasta posterior resolución.-3º)-Redáctense los términos contractuales de estilo,tómese debida nota por Secciones Personal y Contaduría.-4º)-Notifíquese,dése cuenta al Cuerpo y téngase presente.-Expediente Nº22.501,-PRIMASOL S.A.,plantea la posibilidad de construír un piso mas en tres de los edificios pertenecientes a su complejo edilicio,renunciando a la construcción del restante edificio autorizado para el mismo(Vto.inf.Int.Mpal.),-pasa a estudio de la Comisión de Obras Públicas.-Se dispone el archivo del Expediente Nº22.799,-Jefatura de Policía de Maldonado,r/análisis de la situación policial.-Expediente Nº22.429,-Presidente Junta Deptal.Ing.Agrim. Gastón Pereira, su llamado a licitación abreviada para la adquisición de equipos de computación.-La Presidencia de la Junta Departamental,-Resuelve:-1º)-Adjudícase a la firma SINCO la licitación abreviada Nº006/92,para suministro de equipos de computación que a comtinuación se detallan:1 procesador central marca DIGITAL EQUIPMENT CORPORATION,modelo VAX 3100/30-Precio total:U$S 13.140.-1 disco fijo 209 MB interno SCSI.Precio total:U$S 1.400.-Un disco fijo 426 MB interno SCSI.-Precio total:U$S 2.400.-Cinta STREAMER 95 MB precio total: 2.750.-8 terminales de video-teclado VT320-Precio Unitario:U$S650.-Precio total:5.200.-8 impresoras marca CITIZEN modelo GX-200.-Precio Unitario:-U$S270.-Precio Total:-U$S2.260.-2 impresoras marca EPSON modelo LASER II.-Precio unitario:-U$S 1.460.-Precio total:-U$S 2.920.-Sistema operativo VMS.-Precio total:U$S 1.760.-Interfase ETH para PC compatible 16 bits.-Precio total:U$S 280.-2º)-Pase a Sección Contaduría del Cuerpo,a los efectos de que se sirva informar sobre la disponibilidad del rubro,al que se deberá imputar el gasto respectivo.-3º)-Cumplido,pase al Contador Delegado del Tribunal de Cuentas de la República,a los efectos que correspondan.-4º)-Vuelto,realícense los trámites pertinentes por Sección Contaduría y Tesorería,dése cuenta al Cuerpo y fecho archívese.-Se dispone realizar repartido a las bancadas y archivar,el Expediente Nº22.900,-Cámara de Representantes r/exposición del Diputado Sr.Ramón Guadalupe,ref.sobretasa adicional en las tarifas de OSE.,en Maldonado y Punta del Este.-A las Comisiones de Legislación y Obras Públicas por su orden pasó el Expediente Nº 22.901,Intendencia Mpal.r/proyecto de Ordenanza





para instalaciones deportivas al aire libre. A Legislación y Obras Públicas, pasó el Expediente N°22.905,-Intendencia Mpal. s/anuencia para otorgar por un plazo de 10 años, la explotación del Mercado Agrícola.-Expediente N°22.907.-Mesa Junta Deptal. su resolución incrementando las retribuciones personales del funcionariado del Cuerpo, a partir del 1°/9/93.-La Mesa de la Junta Departamental Resuelve:-1°)-Increméntanse a partir del 1° de setiembre de 1993, en un 17,69 %(diecisiete con sesenta y nueve por ciento), todas las retribuciones personales de los funcionarios de la Junta Departamental de Maldonado, vigentes al 31 de agosto del cte. año.-2°)-Dése cuenta al Cuerpo, pase a Sección Contaduría, téngase presente y archívese.-Al Ejecutivo Comunal, pasó el Expediente N°21.698.-Intendencia Mpal. s/anuencia para proceder a la denominación oficial de las calles del barrio San Francisco de la ciudad de Maldonado.-Han concurrido a sala los Ediles señores:-Enrique Fernández,-Daniel Lazo, y Horacio Díaz, retirándose el Edil Sr. De los Santos.-El Edil Sr. D'Alessandro, con respecto a la nueva reglamentación para uso del uniforme de los funcionarios, entiende que la misma debería pasar a Comisión de Reglamento, en razón de existir sanciones previstas en la misma.-Por (8 votos en 17), ha resultado negativo este temperamento.-En uso de palabra el Edil Sr. Rafael Meilán, al llamado a licitación realizado por la Mesa del Cuerpo, realizando consideraciones al respecto. En este momento reasume la Presidencia del Plenario el titular Edil Sr. Gastón Pereira, retirándose el Edil Sr. Villalba a una banca. A efectos de hacer uso de la palabra el Sr. Presidente se retira brevemente de la Mesa, pasando a ocupar una banca y el Edil Sr. Villalba asume la Presidencia Ad. Hoc. nuevamente, a la hora 22 y 9 minutos. Luego de finalizadas las apreciaciones del Edil Sr. Meilán respecto a el llamado a licitación realizado para la adquisición de equipos de computación, usa de la palabra sobre el mismo tema el Edil Sr. Pereira, manifestando que la Presidencia ha arribado a una elección meditada, habiendose tomado un tiempo suficiente para ello.-Por su parte el Edil Sr. Quintero, hace constar que en el Expediente objeto del llamado a licitación existen dos informes uno firmado por tres señores Ediles entre los que se encuentra él y otro firmado por un señor Edil.-ASUNTOS ENTRADOS.-Se da lectura a una nota de la Intendencia Municipal, suscrita por el Director Gral. de Urbanismo y Directores de los proyectos de

recuperación del Arboretum Antonio Lussich e Isla de Gorriti,invitando al Cuerpo a visitar esos lugares.Resolución:Habiéndose dado cuenta al Cuerpo,coordínese por Presidencia, la fecha de visita,-por mayoría(16 votos en 17).-EXPEDIENTE Nº22.897.-Fundación Pablito Báez,s/colaboración del Cuerpo para el desarrollo de su labor.-Por unanimidad(17 votos), se RESUELVE:-1º)-Encomiéndase a la Mesa de la Corporación,a entregar a la fundación peticionante,en carácter de préstamo y hasta posterior resolución,la fotocopiadora marca CANNON NP 200 Nº60204582,propiedad del Cuerpo y actualmente en desuso.2º)-Previa consulta con los gestionantes,remítase nota al Ejecutivo Comunal,solicitándole su colaboración para la fundación de referencia.Cumplido,comuníquese y archívese.-NOTA, de la Comisión de Legislación del Cuerpo,invitando a los señores Ediles a integrarse a una reunión celebrará esa Comisión el día martes 28 del cte.sobre el tema de posibles modificaciones al Art. 12 de la Ordenanza de la Comstrucción.-Resolución:Habiéndose dado cuenta al Cuerpo,archívese.-NOTA de la Mesa del Congreso Nal.de Ediles(Expte.Nº22.933),agradeciendo atenciones recibidas en oportunidad de la reunión celebrada en esta ciudad.-Por mayoría(17 votos en 19)se Resuelve:-Enterado,déjese constancia de este agradecimiento,en las fichas personales de los funcionarios que se mencionan.Cumplido,archívese.- NOTA del Partido Comunista contestando of.265/993 y agradeciendo al plenario del Cuerpo por la mención realizada ante el fallecimiento del Sr.José Spiniak.Resolución:habiéndose dado cuenta al Cuerpo,archívese.-EXPEDIENTE Nº22.932.-Comisión Encargada de la organización del I Encuentro de Turismo y Medio Ambiente,eleva a conocimiento del Cuerpo programa de actividades establecidas para el mismo.-Luego de una amplia discusión sobre el tema,por unanimidad(19 votos) dispone su tratamiento y por mayoría(17 votos en 18),su inclusión en el Tercer lugar del Orden del Día de hoy.-De inmediato el EDIL SR.QUINTERO,- solicita que para esta sesión,cuando la sesión queda sin qüorum,en las Actas consten los Ediles que se encuentran en sala, al finalizar la misma.-Por unanimidad(21 votos),la Junta autoriza al Edil Sr.Meilán, para realizar una exposición en la próxima sesión sobre el tema:"Problemática de la vivienda originada en el crecimiento y desarrollo de las ciudades balnearias,evaluación y aportes para su solución".-A esta altura el Edil Sr.Fernández,plantea la posibilidad de que se -



812

debate en el seno del Cuerpo el tema"Reforma Constitucional",especialmente en lo que refiereaa los Municipios.-Luego de exponer sus puntos de vista los señores Ediles,por unanimidad(20 votos),se dispone integrar al Orden del Día dentro de 15 días, el debate libre de la reforma constitucional,en lo que refiere a los Municipios y Juntas Departamentales, con realización de repartido a las Bancadas.-Acto contínuo el EDIL SR.PARIS,-En nombre - del Partido Colorado,manifiesta que su Partido no estará presente en la discusión de los dos primero numerales que integran el temario de hoy.-EL EDIL SR.BIANCHI,-solicita que el Expediente Nº22.812, que se encuentra en el 6to.lugar,sea ubicado en el 4º lugar del temario para su tratamiento.Por mayoría(19 votos en 20),se resuelve de conformidad.De inmediato el Edil Sr.D'Alessandro propone la prórroga del horario de sesión hasta finalizar los asuntos que integran el Orden del Día,procediéndose de conformidad(16 votos).Se han retirado de salallos Ediles Sres.París,C.García e Hidalgo.-ASUNTOS VARIOS.-EXPEDIENTE Nº 21.940Edil Sr.Pablo Quintero,eleva proyecto de modificación del artículo 12 de la Ordenanza General de Construcciones,-Decreto 3289.-Ha concurrido el Edil Sr.Juan C.Castro y la Edila Sra.Marie C.Millán,retirándose los Ediles Sres.Bianchi y De los Santos.-EL EDIL SR.FERNANDEZ, da lectura a un proyecto de redacción modificando el Artículo 12.Asume nuevamente la Presidencia el Edil Sr.Villalba,siendo la hora cero y cinco minutos,retirándose a una banca el Edil Sr.Pereira,- quien usa de la palabra respecto al tema en discusión retornando a presidir el Acto, a la hora cero y seis minutos,retirándose a una banca el Edil Sr.Villalba.-Se recogen por Secretaría moción del EDIL SR.FERNANDEZ:-"Artículo 12: la Intendencia Municipal,con informe favorable y fundado de las Oficinas Técnicas pertinentes,podrá autorizar la construcción de permisos o gestiones que se aparten en puntos - faltos de entidad de la actual Ordenanza.Cuando la excepción se refiera a áreas,alturas o retiros,deberá ser debidamente fundada por el gestionante,contar con los informes técnicos respectivos,la opinión del Sr.Intendente Municipal y pasar a la Junta Departamental para la resolución definitiva.Bastará obtener una mayoría simple de votos para adoptar resolución,cuando ésta sea concordante con la opinión del Sr.Intendente.En caso de - que dicha resolución sea discordante con la opinión del Sr.Intendente,deberá contar para

ser adoptada con una mayoría especial de 2/3 de votos o unanimidad de presentes. La Junta Departamental dispondrá de un plazo de 60 días para pronunciarse, y en caso de que no lo haga, pasará al Ejecutivo para su resolución".-EL EDIL SR.MEILAN,-propone la siguiente redacción para el Art.12:"La Intendencia Municipal con informe favorable y fundada de las Oficinas Técnicas pertinentes podrá autorizar la construcción de permisos o gestiones que se aparten en puntos faltos de entidad de la actual Ordenanza"."Cuando la excepción se apruebe y no afecta". "Cuando la excepción se confiere a áreas, alturas o retiros, deberá debidamente fundamentada por el gestionante contar con informes técnicos respectivos y la opinión del Sr. Intendente Municipal y pasar a la Junta Departamental para resolución definitiva la que requerirá dos tercios de voto para su aprobación. La Junta contará con un plazo de cuarenta días para pronunciarse y de no hacerlo en dicho plazo la solicitud quedará denegada".-Mientras se daban lectura a las diferentes mociones, el Edil Sr. Villalba solicita un cuarto intermedio de 10 minutos, siendo la hora cero y treinta y nueve minutos, reinicipandose a la hora cero y cincuenta y nueve minutos.-El Edil Sr. Fernández, sugiere una modificación,-donde dice mayoría simple que diga (16 votos), mayoria absoluta.-Se vota la moción del Edil Sr. Fernández, resultando negativa(9 en 18), rectificada, obtiene igual quorum (9 votos en 18), negativo en dos oportunidades. De inmediato se vota la moción del Edil Sr. Meilán, siendo proclamada afirmativa(9 votos en 18); a la hora una y siete minutos, se retira a una banca el Sr. Presidente, asumiendo la presidencia el Edil Sr. Villalba, volviendo a reasumir el Edil Sr. Pereira a la hora una y ocho minutos, luego de hacer uso de la palabra sobre el tema en discusión.-El Edil sr SCREOLLINI, mociona para que pase a estudio de Comisión, hasta que sea convenientemente tratado por Legislación. Por su parte el Edil Sr. De los SANTOS, mociona para que se incluya en el primer lugar del Orden del Día de la próxima sesión.-Se rectifica la votación de la moción del EDIL Sr. Meilán(9 votos en 18), en dos oportunidades. Fundamenta el voto el Sr. Presidente,-y el Edil Sr. Meilán. Se vota la moción del Edil Sr. Screollini de que pase a Comisión, resultando negativa(9 votos en 21). Acto continuo se vota la moción del Edil Sr. Meilán y De los Santos para incluírlo en primer lugar del Orden del Día de la próxima sesión, resultando afirmativa(12 votos en 21). Fundan su voto -



MALDONADO



SPE

los Ediles Sres. París y Fernández, como asimismo la Edila Sra. Elsa Díaz. A esta altura el Cuerpo queda sin qüorum para continuar sesionando. Se encuentran en sala los Ediles Sres. G. Pereira, H. Screollini, Ana Ma. Viroga, Nelson Villalba, K. González, E. D'Alessandro, H. Díaz, R. Meilán, O. De los Santos, P. Quintero, J. C. Castro, R. González, E. Díaz, E. París y J. Cabrera.-Siendo la hora una y veintisiete minutos, el señor Presidente declara clausurado el Acto, labrándose para su debida constancia la presente que se firma en el lugar arriba indicado y a los veinticinco días del corriente.- - - - - - - - - - - - - - - - -

Ing. Agrim. Gastón Pereira
Presidente

Nelson Martínez
Secretario General

Hugo Pérez Segovia
Jefe de Actas

Acta Nº465.-En la ciudad de Maldonado, a un día del mes de octubre del año mil novecientos noventa y tres, respondiendo a la convocatoria para celebrar Sesión Ordinaria la Junta Departamental, asisten a sala los Ediles señores:-Gastón Pereira, Enrique D'Alessandro José L. Pacheco, Ruben González, Juan Lladó, Edison París, Daniel Lazo, Rafael Meilán, Humberto Núñez, Tobías Polakof, Juan Cabrera, Pablo Quintero, Horacio Díaz, Cristina Pérez, - Nelson Villalba, Dreyfus Pérez y los suplentes señores:-Rosendo Villa, César Bianchi, Marie C. Millán, Asdrúbal Díaz, Irene Píriz, Pablo Lotito y Eduardo Rodríguez. Con aviso faltan los Ediles señores:-Juan A. Silvera, Benjamín Noguéz y Ana Ma. González,-sin él lo hacen los Ediles señores:-Francisco Mesa, Raúl Castro, Walter Moyano y Juan C. Castro.-Preside el Acto el titular Ing. Agrim. Gastón Pereira, actuando en Secretaría Administrativa el Sr. Nelson Martínez y en Secretaría de Actas el Sr. Hugo Pérez Segovia.-Siendo la hora veintiuna y siete minutos, el señor Presidente declara abierto el Acto, sometiendo a consideración del Cuerpo el Acta Nº464. Con respecto a la misma el Edil Sr. Humberto Núñez, manifiesta que no le ha llegado el repartido en tiempo suficiente para darle lectura, por lo que - se ve en la imposibilidad de votar su aprobación, entendiendo que se debe regularizar esta situación. Sobre este tema usan además de la palabra los Ediles Sres. Meilán y Dreyfus Pérez así como el Sr. Presidente. Puesta a consideración el Acta respectiva resulta aprobada por

mayoría(13 votos en 23).-Por Presidencia se da cuenta que en antesala se encuentra una delegación encabezada por el Sr.Prefecto de la ciudad de Pelotas(Brasil) y Sra,acompañado de Asesores y periodistas.Por unanimidad(23 votos) se dispone prorrogar la Media Hora Previa de esta sesión y por el mismo qüorum se dispne pasar a sesionar en régimen de Comisión General.-Acto contínuo concurren a sala el Sr.Prefecto y su comitiva,pasando a ocupar bancas junto a la Presidencia,siendo la hora veintiuna y quince minutos.Luego de hacer uso de la palabra y de ser respondidas sus expresiones por representantes de cada una de las bancadas representadas en la Junta,siendo la hora veintiuna y treinta y seis minutos se retiran de sala los visitantes.Por unanimidad(21 votos) el Cuerpo vuelve a sesionar en régimen ordinario.-Ha concurrido a sala la Edila Sra.Ketty González.-MEDIA HORA PREVIA.-En nombre del Partido Frente Amplio,la EDILA SRA.MARIE C.MILLAN,-se refiere al día 28 de setiembre instituído en 1990,como Día del Derecho al Aborto en América Latina y el Caribe,en el V encuentro Feminista celebrado ese año.-Luego de extenderse en consideraciones al respecto,solicita el pase de sus palabras a la Intendencia Municipal,a las demás Juntas Departamentales,a la Comisión de la Mujer de la Cámara de Diputados y a la Comisión de Legislación de ambas Cámaras,así como al Instituto de la Mujer y la Familia.-Por (19 votos en 20),el Cuerpo acompaña el planteamiento y sus correspondientes destinos.-Por mayoría(16 votos en 17) se dispone cambiar el orden preestablecido,para el uso de la palabra por Partidos.De inmediato en nombre del Partido Colorado,el EDIL SR.DANIEL LAZO,-hace referencia al Decreto del Poder Ejecutivo de la República,por el que se procedió a reglamentar los destinos del producido de la enajenación de terrenos,autorizada por los artículos 34 y 35 de la Ley 16.002 del 25 de noviembre de 1988,así como otros ingresos para el mantenimiento del Catastro Nacional.Se manifiesta preocupado por la Contratación de dos Técnicos por parte de la Comisión Administradora de dichos fondos provenientes del Departamento de Maldonado,solicitando informes de la Dirección Nacional de Catastro,adjuntando versión taquigráfica de sus palabras,así como a la Intendencia Municipal,a los cuatro Representantes Nales.por el Departamento y a la Dirección de Catastro Departamental.-La Junta acompaña este planteamiento y sus respectivos destinos por unanimidad(18 votos).-



MALDONADO

Por el Partido por el Gobierno del Pueblo el EDIL SR.PABLO QUINTERO,-manifiesta su preocupación por la dificultad que encuentran quienes acceden a su vivienda por intermedio del Banco Hipotecario,para hacer frente a su pago,tema que ha sido puesto de manifiesto por el inminente remate de varias unidades de Barrio Norte,entendiendo que el crecimiento desmesurado de la Unidad Reajustable ha sido el factor desencadenante de este problema,abundando en detalles al respecto.En otro orden el mismo Sr.Edil,se refiere a un planteamiento que realizara en la Media Hora Previa de la sesión del 20/9/91,referido al deterioro constante de la playa de Portezuelo,donde cada día se hacía más chica la faja de uso público,solicitando la intervención del Geografo que tiene la Intendencia,para estudiar formas de revertir esa situación.Expresa asimismo que con fecha 5 de junio del año siguiente reiteró el pedido de información,no habiendo sido contestado en ningún momento,por lo que considera es una situación de hecho impuesta por el Ejecutivo Comunal,soslayándose incluso claras disposiciones legales.Por último solicita el apoyo del Cuerpo, a la acción recuperadora de todas las playas emprendida por el Ejecutivo,junto con el reclamo de que se siga actuando con la mayor firmeza y sin claudicaciones en las gestiones que se hayan iniciado,solicitando el pase de sus palabras vertidas en sala a la Intendencia Municipal. Este planteamiento es acompañado por unanimidad(17 votos).-Asimismo y a solicitud de varios señores Ediles sus palabras pasarán a la Comisión de Medio Ambiente del Cuerpo, al temario del próximo Congreso de Medio Ambiente, a la Unión Vecinal de Portezuelo,Liga de Fomento y Turismo, Ministerio de Turismo y Ministerio de Vivienda,Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente.Estos destinos son acompañados por unanimidad(17 votos).-En nombre del Partido Nacional usa de la palabra el EDIL SR.ENRIQUE D'ALESSANDRO,-quien recuerda que el 14 de diciembre de 1918,nacía a la vida cultural de la República el Diario El País, expresando la relevancia de estos 75 años de vida contínua,dando lectura a fragmentos de su primer editorial,solicitando finalmente que sus palabras pasen a la Dirección del Diario El País,al Ministerio de Educación y Cultura y al Directorio del Partido Nacional.Por mayoría(15 votos en 16),la Junta acompaña su planteamiento y destinos respectivos.-Han concurrido a sala los Ediles Sres.Jesús Macedo,Daniel Hidalgo, Asdrúbal Díaz,Hermes Screo-

llini y Elsa Díaz.-EXPOSICION DEL EDIL SR.RAFAEL MEILAN,sobre problemática de la vivienda originada en el crecimiento y desarrollo de las ciudades balnearias,evaluación y aportes para su solución.-Luego de exponer el Sr.Edil,requiere que sus palabras vertidas en sala pasen a la Intendencia Municipal,Dirección de Promoción Social y Urbanismo y Comisión de Medio Ambiente,siendo acompañado por mayoría(15 votos en 17).-NOMINA DE ASUNTOS ENTRADOS TRAMITADOS POR LA MESA.-A conocimiento de los señores Ediles gestionantes,pasaron contestaciones a iniciativas planteadas por los mismos ante diferentes Organismos.-A solicitud de la Comisión de Legislación,pasan al archivo los Expedientes No.22.621/1 y N°22.622.-A la Intendencia Mpal.a efectos de recabar inf.solicitada por la Com.de Legislación,pasó el Expte.N°22.571,-As.Deptal de Rematadores su planteamiento respecto designación de rematadores oficiales por parte del Municipio.-A conocimiento de la Com.de Obras Públicas,pasó el Expte.N°22.573,Vecinos de playa Grande su preocupación ante la posible construcción de un complejo habitacional y Shopping Center en dicha zona(Vto.infl de la Int.Mpal.).-Expte N°22.611,-Presidente Junta Deptal.Ing.Agrim.Gastón Pereira,su resolución disponiendo un - llamado a concurso para la provisión de dos cargos Auxiliar Taquígrafo de 2da.(grado 5T), renovación de contrato.RES/1° a partir de la fecha y por un plazo de 90 días,renuévese el contrato suscrito por la Mesa de la Corporación y los funcionarias Sra.Daniela Pintos Mongabure y Sr.Luis Tojo Fuentes,el día tres de mayo de mil novecientos noventa y tres,a cuyos efectos se ratifican los términos contractuales establecidos a fojas diez y diez vuelto de estos obrados.2°)-Notifíquese,tómese nota por Seeción Personal y Contaduría.Téngase presente.-Expediente N°22.910.-la.Vice Presidenta de la Junta Departamental Sra.Ana María González, su planteamiento respecto hecho acaecido en las Oficinas del Cuerpo.-RES/Adjúntese a las presentes actuaciones,la nota que con respecto al tema de referencia,elevara a esta Presidencia con fecha 15 de setiembre del cte.año,la Directora Sra Martha Dehorta,- cumplido,sigan estos obrados a estudio de la Comisión de Reglamento.- A estudio de la Comisión de Nomenclatura,pasó el Expediente N°22.934,-Edil Sr.Enrique D'Alessandro,s/que la nominación del paraje Canteras de Marelli,se designe con carácter oficial.-Expte.N°22.935 Sección Contaduría del Cuerpo, s/aut.para efectuar trasposición de rubros.-RES/1°)-Dispó-



nese la trasposición de rubros aconsejada por la Sección Contaduría del Cuerpo, de acuerdo a lo establecido en el Art.15 del Decreto 3651(Ampliación Presupuestal del Cuerpo año - 1992.-2º)-Siga al Contador Delegado del Tribunal de Cuentas de la República a sus efectos 3º)-Vuelto, pase a la Comisión de Presupuesto y Hacienda.-Se dispone el archivo sin perjuicio del Expediente Nº22.937,-Ministerio de Transportes y Obras Públicas c/gestión del ex-Edil Dr.Guillermo Ipharraguerre, ref.posibilidad de construír nuevamente el muelle de las Delicias.-Se dispuso realizar repartido a las Bancadas y cumplido archivar sin perjuicio el Expediente Nº22.940,-Centro de Informática Educativa de Maldonado (.I.E) dependiente - del CODICEN, comunica el inicio de sus actividades en la escuela Nº60 de Maldonado.-ASUNTOS ENTRADOS.-EXPEDIENTE Nº22.936.-Comité Olímpico Uruguayo remite boletín informativo - del V Congreso Mundial de Deporte para todos, a realizarse en el mes de marzo de 1994 en Punta del Este.-Por mayoría(14 votos en 16) se RESUELVE:-Enterado, archívese sin perjuicio EXPEDIENTE Nº22.939.-Centro Comercial e Industrial Punta del Este, Maldonado, c/gestión - de la Edila Sra.Ana Ma.González, relacionada con la construcción y arrendamiento de locales en el Puerto de Punta del Este.-Ha asumido la Presidencia del Plenario la 2da.Vice-Presidenta Srta.Cristina Pérez, retirándose el titular a una banca, a la hora veintiuna y veintiséis minutos.-Con respecto al Expediente en tratamiento por unanimidad(23 votos) se -- RESUELVE:-1º)-Remítanse fotopopias de estas actuaciones a las Comisiones de Obras Públicas y Turismo, a los efectos que hubiere lugar.-2º)-Envíese nota al Poder Ejecutivo solicitándole se sirva informar que dependencia estatal, otorgó los permisos correspondientes, para autorizar el emplazamiento de los Stands que se mencionan en estos obrados y que -- trámites se realizaron ante la Intendencia Municipal de Maldonado con tal propósito.-3º) Remítase nota al Ejecutivo Comunal, para que tenga a bien informar sobre los trámites realizados en sus dependencias, para la instalación de los referidos Stands y requiriéndole que no expida los certificados de habilitación higiénica que correspondan, hasta tanto esta Corporación no se expida acerca de la situación planteada.-4º)-Desígnase una Comisión Pre-Investigadora que emita sus conclusiones sobre este punto en los aspectos reglamentarios pertinentes, que estará integrada en la siguiente forma:TITULARES:Sr.Juan Lladó, Sra.

Ketty González de Salvador,Sr.Pablo Quintero y Sr.Rafael Meilán.-SUPLENTES:-Sr.Edison - París,Sr.Asdrúbal Díaz,Sr.César Bianchi y Sra.Marie Claire Millán.-5°)-Sigan estas actuaciones a esta Comisión Pre Investigadora a sus efectos.-EXPEDIENTE N°22.944.-Comisión Especial encargado de realizar visitas a Instituciones Sociales,Culturales y Deportivas,informa respecto labor que viene desarrollando.-Por mayoría(15 votos en 17) se RESUELVE:- Prorróguese por un término de 90 días a partir de la fecha el plazo de que dispone la Comisión Especial encargada de realizar visitas a Instituciones Sociales,Culturales y Deportivas,para expedirse en las actuaciones que integran el expediente N°22.598.Dése cuenta a la Mesa de dicha Comisión y cumplido,archívese.-EXPEDIENTE N°22.943.- Comisión Especial que entiende en todo lo relativo al I Encuentro de Eco/Turismo y Medio Ambiente,informa sobre lo actuado hasta la fecha.-Ha concurrido a sala el Edil Sr.Enrique Fernández, asumiendo la titularidad de la presidencia del plenario su titular Edil Gastón Pereira, concurriendo a una banca la Edila Srta.C.Pérez.-Resulta negativa una moción del Edil Sr. D'Alessandro,en el sentido de que este Expediente sea agregado al Tercer Punto del Orden del Día(2 votos en 24).-En consecuencia respecto a este asunto se adopta la siguiente RESOLUCION:-Préstase conformidad a los lineamientos organizativos que ha elaborado la Comisión,Especial,para el I Encuentro de Eco Turismo y Medio Ambiente.Téngase presente y archívese.-A esta altura el Edil Sr.Dreyfus Pérez,informa brevemente al Cuerpo acerca de - la reunión celebrada en la noche de ayer en esta Junta respecto Comisión Especial que tiene relación con los asentamientos ubicados en la ex-vía férrea de nuestra ciudad.-Han concurrido a sala los Ediles Sres:José Hualde,Daniel Costa,Oscar De los Santos,Rudy Prior e Irene Píriz.-Acto contínuo el Edil Sr.Eduardo Rodríguez,solicita autorización para que - se incluya un planteamiento relacionado con el movimiento de arena que realiza la Intendencia Munkcipal en el predio de (nuevo Cantegril),en los Asuntos Varios de la próxima - Sesión,en primer lugar.Por mayoría(25 votos en 26),se aprueba este temperamento.-De inmediato se da lectura por Secretaría al informe suscrito por los miembros de la Comisión - Pre-Investigadora,relacionada con Expediente N°22.939,adoptándose en estas actuaciones la siguiente RESOLUCION:-1°)Desígnase una Comisión Investigadora que entenderá en el tema -



referido en estos antecedentes, a la que se otorgan las más amplias facultades para el cumplimiento de su cometido.-2º)-Estará integrada por los Sres.Ediles que conformaron la Comisión Pre-Investigadora, en el orden de titularidad y suplencias ya establecidas.-3º)-Dicha Comisión Investigadora, contará con un plazo de 10 días, para emitir sus conclusiones.-4º)-Pasen estas actuaciones a esta Comisión Investigadora a sus efectos. Declárase urgente' Esta resolución es adoptada por unanimidad(26 votos) y por unanimidad (25 votos) se ha - dispuesto la misma integración de la Comisión Pre Investigadora.-ASUNTOS VARIOS.-EXPEDIENTE Nº21.940.-Edil Sr.Pablo Quintero, eleva proyecto modificativo del Art.12 de la Ordenanza Gral.de Construcciones, Decreto 3289.-Por Secretaría se reciben mociones de los Ediles Sres.Lladó, Meilán y Fernández.-A la hora veintitrés y cincuenta y tres minutos, la Junta - decreta un cuarto Intermedio de diez minutos, reiniciándose la sesión a la hora cero y cuatro minutos.-Por mayoría(28 votos en 29) se dispone la prórroga del horario de sesión hasta finalizar el estudio de los asuntos que integran el temario.-Votado que fué en primer término la moción del EDIL SR.LLADO, resulta negativa(11 votos en 18),-la moción del EDIL SR.MEILAN, - resulta asimismo negativa(10 votos en 28), así como la presentada por el EDIL SR.FERNANDEZ, que resulta asimismo negativa(9 votos en 28).-A esta al-tura el Edil SR.LLADO, solicita reconsideración a efectos de continuar tratando el tema,-realizándose en forma nominal y resultando negativa(19 votos en 28), por la afirmativa lo hacen los Ediles señores:-Palomino, Cristina Pérez, J.Pacheco, R.González, De los Santos, M.Millán, Meilán, Quintero, Bianchi, R.Villa, H.Díaz, Jesús Macedo, Celia García, H.Núñez, E.París, J.Lladó, J.Cabrera, T.Polakof, y G.Pereira, y por la negativa:-Hualde, Fernández, D.Costa, I.Píriz, Sereollini, Ketty González, Dreyfus Pérez, R.Prior y Asdrúbal Díaz.-Votado que fué la inclusión de este asunto en el primer lugar de los Asuntos varios de la próxima sesión obtiene resultado afirmativo(24 votos en 28).-EXPEDIENTE Nº22.932.-Comisión Encargada de la Organización del I Encuentro de Turismo y Medio Ambiente, eleva a conocimiento del Cuerpo programa de - actividades, establecidas para el mismo.-Conuntamente se trata el EXPEDIENTE Nº22.943.-En estas actuaciones se adopta la siguiente RESOLUCION:-Enterado, archívese sin perjuicio.-EXPEDIENTE Nº21.888.-Virginia Prunell, por la Asociación Civil Fundación Ralli, interpone re-

curso de reposición contra el Decreto 3648/92.-Por unanimidad(26 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Presupuesto y Hacienda que este Cuerpo comparte, 1º)Autorízase al Ejecutivo Comunal a exonerar del pago del impuesto de contribución inmobiliaria por el ejercicio 1993,al padrón 10056 de la manzana 1751 de Punta del Este.-2º)-No ha lugar a la devolución del importe que oportunamente se abonó por este concepto,correspondiente al ejercicio 1992.-3º)-Siga a la Intendencia Municipal a sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.812.-Intendencia Mpal.s/anuencia para expropiar el pad.rural 5789, de la 2da.Sección Judicial,con destino a la ampliación del parque San Carlos.-Por unanimidad(27 votos) se RESUELVE:-Con lo informado por la Comisión de Presupuesto y Hacienda que este Cuerpo comparte, 1º)-Apruébase la designación efectuada por la Intendencia Municipal, para expropiar el padrón rural Nº5789 de la 6ta.Sección Judicial,deducida la fracción "A" que ya fuera deslindada y a que se hace referencia en la fotocopia del plano que luce a fojas nueve de estas actuaciones con destino a la ampliación del Parque San Carlos.-2º)-Para la fijación del precio se deberá tomar como base,las valuaciones realizadas por la Dirección de Catastro Municipal.-3º)-Vuelva al Ejecutivo Comunal a sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.710.-Intendencia Municipal,s/anuencia 1º)-para fraccionar el pad. 14130,mna.304 de Maldonado,de propiedad privada y 2º)Para adquirir varios predios resultantes de dicho fraccionamiento,mediante permuta de los mismos,por padrones mpales.con destino a una adecuada conexión de la Cañada de la Aguada,con áreas importantes de la ciudad Maldonado.-Por mayoría(22 votos en 27) se RESUELVE:/Vuelva a Comisión de Presupuesto y Hacienda para que se sirva recabar información sobre las tasaciones de los bienes inmuebles referidos en estos obrados y emitir posteriormente su pronunciamiento sobre este particular.Declárase urgente.-Siendo la hora cero y veintiocho minutos asume la Presidencia la Segunda Vice Edila Srta.Cristina Pérez,retirándose el Edil Sr.Pereira a una banca.-EXPEDIENTE Nº22.709.-Amílcar Peluffo y otro,s/permiso para reparcelar padrones 5597 y 5608,-mna.281 de la 5a.Sección (Playa Hermosa).-Por unanimidad(21 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Tierras que este Cuerpo comparte,concédase anuencia al Ejecutivo Comunal para aprobar en la forma solicitada,el reparcelamiento gestionado en estas -



actuaciones.-Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos.-Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.834.-Mario Amarante s/permiso para subdividir pad.4742,mna.394 de Maldonado.Barrio Scalone.-Por unanimidad(21 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Tierras que este Cuerpo comparte,autorízase la subdivisión del predio referido en estas actuaciones,en la forma que se solicita.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos.-Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.841.-Luis Alberto González,consulta respecto viabilidad de fraccionar en solares de 300 m.c. el pad.rural 9287 de Punta Ballena.-Por unanimidad (21 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Tierras que este Cuerpo comparte;vuelvan estos obrados al Ejecutivo Comunal para que se sirva agregar los elementos gráficos correspondiemtes.Cumplido,vuelva y siga a la Comisión informante a sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.852.-José Moreira y otro,s/permiso para fraccionar pad.3538,mna.275 de Piriápolis.-Por unanimidad(21 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Tierras que este Cuerpo comparte,autorízase el fraccionamiento que se gestiona,condicionado al suministro de los servicios de agua potable y energía eléctrica por el frente de los solares resultantes.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos, declarándose urgente.-EXPEDIENTE Nº21.788.-Asociación Uruguaya de Ex-Becarios en el exterior s/se declare de Interés Departamental las actividades de que desarrolla dicha Institución.-Por mayoría(14 votos en 17) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte,no ha lugar a lo solicitado.-Notifíquese y archívese. Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.008.- Cámara del Bien Raíz de Maldonado-Punta del Este (en formación)r/manifiesto referido Decreto 3646/92(Ord,de Construcciones)P.del Este.-Por mayoría(12 votos en 17) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte,archívense estas actuaciones.-EXPEDIENTE Nº22.021.-Vecinos de Playa Grande de Piriápolis,plantean una serie de problemas que les ocasiona un local bailable que funciona en la zona.-Por mayoría(13 votos en 16),se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte,1°)-Dése vista a los interesados de las presentes actuaciones.-2°)-Desglósense los antecedentes agregados a la Intendencia Municipal y devuélvanse a las Oficinas de orígen.Cumplido,archívense estos obrados.

Declárase urgente.-EXPEDIENTE N°22.040.-Tribunal de Cuentas s/documentación complementaria de la consulta formulada por el Cuerpo, acerca de la posible aplicación de la Res.Municipal N°1795/81*-Por unanimidad(16 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación, archívense estos obrados.-EXPEDIENTE N°22,879.-Comisión Especial de Trabajo, informa respecto actuaciones cumplidas con relación al reciente conflicto de la industria de la construcción.-Por unanimidad (16 votos) se RESUELVE:-1°)-Préstase aprobación - a lo actuado y al informe elevado por la Comisión Especial de Trabajo, respecto al conflicto de la industria de la construcción a que se hace mención.-2°)-Encomiéndase a la Mesa, la organización de una reunión conjunta con Instituciones del medio, para considerar el tema relativo a la perspectiva de la industria de la construcción nacional, de cara al MERCOSUR. 3°)-Cumplido, archívese.-EXPEDIENTE N°22.398.-Jefe Sr*Hugo Pérez, interpone recurso de reposición, contra la resolución de la Presidencia del Cuerpo de fecha 28/9/992, recaída en Expte.N°22.324.-Por mayoría (15 votos en 17) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte;1°)-No ha lugar a los recursos interpuestos por el Jefe Sr.Hugo Pérez Segovia, en Expedientes Nos.22.398 y 22.398/1, contra las resoluciones de la Presidencia y del Cuerpo, recaídas en Expediente N°22.324.-2°)-Notifíquese y cumplido, - archívense estas actuciones sin perjuicio.Declárase urgente.-EXPEDIENTE N°22.774.-Junta - Deptal.de Durazno su planteamiento relacionado con productores rurales afectados por cierre de frigoríficos y abastos.-Por mayoría(14 votos en 16) se RESUELVE:-Visto lo informado por las Comisiones de Legislación y Especial de Trabajo que este Cuerpo comparte, elévese oficio a la Junta Departamental de Durazno, manifestándole el apoyo de este Cuerpo a la gestión que se plantea.-Cumplido archívese.-EXPEDIENTE N°22.850.-Ambito de Arte s/1°)se declare de interés departamental las exposiciones de artistas fallecidos de Maldonado, que - habrán de realizar en el Centro Paz y Unión y 2°)-se designe una calle con el nombre de - Manolo Lima.-Por unanimidad(16 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación, que este Cuerpo comparte;1°)-Decláranse de interés Departamental, las exposiciones-homenajes a Artistas fallecidos de Maldonado, que comenzará con la del Sr.Manolo Lima, el 1° de octubre, la del Sr.Daymán Antúnez a partir del 1° de noviembre y la de Cristi Ga-



va, a partir del 1º de diciembre del cte.año,a celebrarse todas ellas en la sala de exposiciones del Centro Paz y Unión de nuestra ciudad y organizadas por el Grupo Ambito de Arte.-2º)-Pase a la Intendencia Municipal a sus efectos,declarándose urgente.-EXPEDIENTE Nº22.853.-Intendencia Municipal,s/anuencia para oficializar el hermanamiento entre las ciudades de Gramado(Brasil) y Maldonado.-Por mayoría(15 votos en 16) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación, que este Cuerpo comparte,concédese anuencia al Ejecutivo Comunal para oficializar el hermanamiento entre las ciudades de Gramado(brasil) y Maldonado.-Siga a la Intendencia Municipal,declarándose urgente.-A esta altura el Edil Sr.Lladó solicita que los Expedientes que han sido tratados en la noche de hoy,se declaren con trámite urgente,temperamento que es compartido por unanimidad(16 votos).-EXPEDIENTE Nº22.832.-Antonio Castellanos,s/autorización para construír vivienda económica en pad.5933,mna.1042 del Balneario San Francisco(Piriápolis).-Por unanimidad(16 votos) se RESUELVE:- Visto lo informado por la Comisión de Obras Públicas que este Cuerpo comparte, concédese anuencia al Ejecutivo Comunal para autorizar la gestión de edificación por el régimen de vivienda económica,a que se refieren estas actuaciones.-Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.833.-Raúl da Trindade s/permiso para construír vivienda prefabricada,en zona no autorizada.-(Pad.11.156,mna.1260 de Pinares).-Por mayoría(14 votos en 16) se RESUELVE:- Visto lo informado por la Comisión de Obras Públicas que este Cuerpo comparte,cpmcédese anuencia al Ejecutivo Comunal,para autorizar la gestión referida en estas actuaciones.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos,declarándose urgente.-EXPEDIENTE Nº22.604.-Mario José Veic y otro s/permiso para construír hotel en pad.6330,mna.854 de Piriápolis(P.Fría).-Por mayoría(16 votos en 17) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Obras Públicas que este Cuerpo comparte,autorízase la gestión referida en estos obrados,sujeto a la modificación del plano de sanitaria y a la resolución del acceso a la planta baja dentro de los límites del predio,a que hace referencia el mismo informe técnico de fojas cuatro.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.860.-Jaime Nadjarian s/permiso para regularizar ampliación de obra en pad.3432,mna.472 de Piriápolis.-Por ma-

yoría (15 votos en 16) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Obras Públicas que este Cuerpo comparte,no ha lugar a lo solicitado,compartiéndose lo expresado a fojas catorce y fojas once de estos obrados.-Vuelva al Ejecutivo Comunal a sus efectos,declarándose urgente.-EXPEDIENTE N°22.736.-Anthony Bolger y otro,s/permiso para regularizar obra en predio pad.169,mna.12 de la 5a.Sección(Las Flores).-Por mayoría(15 votos en 16) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Obras Públicas que este Cuerpo comparte,autorízase la regularización de las edificaciones a que se refieren estos obrados,debiéndose dejar constancia en planos y títulos de propiedad,que la ocupación de retiro frontal, se autoriza en carácter precario y revocable,sin derecho a indemnización.-Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos,declarándose urgente.-Ha concurrido a sala el Edil Sr. Daniel Tejera.-EXPEDIENTE N°22.813.-Polakof y Cía. s/autorización para ampliar y reacondicionar edificio comercial,sito en pad.2528,mna.105 de Maldonado.-Por unanimidad(17 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Obras Públicas,que este Cuerpo comparte, concédese anuencia al Ejecutivo Comunal,para autorizar la gestión de ampliación y reacondicionamiento de edificaciones que se plantea en estas actuaciones.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos.Declárase urgente.-Se hace constar que previo al tratamiento de este Expediente,se ha retirado de sala el Edil Sr.Polakof.-EXPEDIENTE N°22.881.-Varios Sres.Ediles s/ampliación en el dimensionamiento físico otorgado a las salas de bancadas,en el programa de construcción del nuevo edificio de la Junta Deptal.-Por mayoría(14 votos en 16) se RESUELVE:-Remítase nota a la Intendencia Municipal solicitándole que en el proyecto original de construcción de la nueva Sede de este legislativo,se establezcan mayores dimensiones para las salas de Bancadas.-Cumplido,archívese.-EXPEDIENTE N°22.266.-/ Walter Cabrera Silva,s/bonificación de patente de rodados para un vehículo de su propiedad y se incluya en el mismo por vía de excepción,en la categoría"remise rural".-Por unanimidad(16 votos) se RESUELVE:- 1°)-Desglósese de estos obrados el informe de la Comisión de Legislación,en el que se estructuran normativas para la creación de la categoría"Remise Rural" y fórmese expediente con el mismo.-2°)-No ha lugar a la gestión promovida en estos obrados.-3°)-Siga a la Intendencia Municipal a sus efectos,declarándose urgente.--/



MALDONADO

EXPEDIENTE N°22.950.- Junta Deptal.dicta Decreto ampliatorio del Decreto N°3661/92,creando la categoría de "Remise Rural".-Por unanimidad(16 votos) se dicta el siguiente DECRETO N°3677:-Artículo 1°)-Amplíanse las disposiciones del Decreto N°3661 de 23/10/92(Ordenanza de Remises),en los términos que a continuación se establecen:-Artículo 2°)-Créase la categpría de "Remise Rural".-Artículo 3°)-Para ser incluídos en esta categoría los gestionantes deberán presentar previo a la concesión del permiso,un detalle de los Tours o recorridos a realizar,ante la Intendencia Municipal,los que tienen que ser aprobados a los efectos de otorgar la autorización respectiva.-Artículo 4°)-Los vehículos destinados a este - servicio deberán ajustarse a los siguientes requisitos:-a) ser propiedad del permisario y estar empadronados en el Departamento de Maldonado;-b)-Contar con un mínimo de cuatro - puertas,tracción en las cuatro ruedas y capacidad para seis personas,como mínimo.-c)-Reunir las condiciones de seguridad,confort e higiene,exigibles para la actividad de referencia.-Artículo 5°)-Los vehículos se deberán mantener en condiciones mecánicas y de funcionmiento apropiadas y serán sometidos a inspecciones anuales,en el mismo momento que se presente la documentación establecida en el Art.10º del Decreto 3661.-Artículo 6°)- Los conductores de estas unidade,deberán poseer un conocimiento avezado de flora,fauna y elementos geográficos e históricos del Departamento.De no ser así,deberán contar con un guía turístico.En ambos casos se les exigirá una prueba de idoneidad por parte de la Intendencia Municipal.-Artículo 7°)-En todos los aspectos no contemplados en la presente ampliación - ,los permisarios del servicio de Remise Rural se deberán ajustar a lo dispuesto por el Decreto N°3661.-Artículo 8°)-Pase a la Intendencia Municipal a todos sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE N°22.489.-Intendencia Municipal,R/anteproyecto de Ordenanza sobre viviendas para el personal,en obras en construcción.-Por unanimidad(17 votos),se dicta en - autos el siguiente DECRETO N°3678:-Artículo 1°)-Las empresas de construcción que proporcionen alojamiento al personal que trabaje en sus obras,deberán ajustarse a las presentes disposiciones.-Artículo 2°)-El alojamiento para los obreros podrá estar ubicado dentro del predio de la obra o distante de él.En el primer caso podrá ubicarse en módulos precarios o en parte del edificio en construcción,garajes u otros locales.No podrán estar en contac-

to directo con la vía pública, ni tener visuales que puedan crear molestias a fincas cercanas.-Artículo 3º)-En todos los casos el alojamiento consistirá en dormitorio, comedor y gabinete higiénico.-a)=DORMITORIO:-Con techo liviano y paredes impermeables. Contarán con camas cuchetas, ocupando una superficie de 5 mc. por c/u. Se dotará de colchón y almohada.-B)-COMEDOR:-Se ubicará en sector cerrado y provisto de paredes y pisos impermeables y contarán con mesas y bancos acorde al número de funcionarios.-C)-GABINETE HIGIENICO:-Constará dea)-un inodoro y un lavatorio por cada diez obreros alojados, b)-pisos impermeables, c)-paredes revestidas hasta 2 mts de altura, con portland lustrado o pintura "epoxi", d)-duchas - para agua caliente y fría.-Artículo 4º)-Todas las instalaciones descriptas, deberán tener - ventilación adecuada y luz natural, pudiéndose completar con luz artificial, cumpliéndose en tal caso con las seguridades correspondientes.-Artículo 5º)- Las obras que alojen a uno o mas serenos, deberán cumplir con las instalaciones en las condiciones expresadas en los Art. 2º al 4º que anteceden, adecuadas al número de serenos.-Artículo 6º)-Prohíbese proporcionar alojamiento a los obreros de la construcción, en todas las obras ubicadas dentro de la península de Punta del Este, desde la Avda. Chiverta hasta calle 1.-Artículo 7º)-Sin perjuicio de la competencia de los organismos nacionales, la Intendencia Municipal colaborará con el contralor del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene que protejan al trabajador de las obras de construcción.-Artículo 8º)-El incumplimiento de las disposiciones precedentes, dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el Art.21º y concordantes de la Ordenanza General de Construcciones. En caso de reincidencias podrá suspenderse el permiso de construcción, hasta tanto se regularice la situación de infracción.-Artículo 9º)-La responsabilidad del cumplimiento de la presente Ordenanza, recae sobre el técnico de la obra y la empresa constructora.-Artículo 10º)-En la gestión de permiso de construcción se agregarán recaudos gráficos ilustrativos del obrador y en su organización, la localización de las dependencias a que se refiere la presente Ordenanza.-Artículo 11º)-La Intendencia Municipal de Maldonado, otorgará un plazo de 60(sesenta días, desde su promulgación, para regularizar situaciones de hecho.-Artículo 12º)-Pase al Ejecutivo Comunal a sus efectos, declarándose urgente.- EXPEDIENTE Nº22.541.-Secretario Adjunto del Inst. para Amé-



rica Latina, su planteamiento respecto a factores que contribuyen a degradar la imagen paisajística y turística de nuestro principal balneario.-Por unanimidad(16 votos) se RESUELVE: Visto lo informado por las Comisiones de Tierras y Legislación que este Cuerpo comparte, realícese repartido a las bancadas y siga a la Intendencia Municipal para su conocimiento. Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.730.- Estudiantes y Cuerpo Docente del Instituto de Formación Docente de Maldonado, plantean su preocupación ante distintos problemas que los afectan.-Por mayoría(15 votos en 16), se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte, pasen estos obrados al CODICEN, solicitándole se sirva informar acerca de la situación del Instituto de Formación Docente de Maldonado, fundamentalmente en los aspectos a que hace mención los gestionantes.-Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.864.-Intendencia Municipal, s/anuencia para transar en demanda entablada contra el Municipio, por accidente de tránsito protagonizado por el funcionario Sr.Luis Píriz.-// Por unanimidad(16 votos), se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación, que este Cuerpo comparte, concédese anuencia al Ejecutivo Comunal para efectuar la transacción invocada, hasta un máximo de $36.250 y cometer las acciones tendientes a repetir lo pagado contra el funcionario Luis Alberto Píriz.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos.Declárase urgente.-EXPEDIENTE Nº22.898.-Intendencia Mpal.s/anuencia para abonar al Sr.José Bartrán la suma establecida por concepto de daños y perjuicios, en mérito al desestimiento de la expropiación de un padrón de su propiedad.-Por mayoría(14 votos en 16) se RESUELVE:- Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte, concédese anuencia al Ejecutivo Comunal para abonar al Sr.José Bartrán hasta U$S 6.940(seis mil novecientos cuarenta dólares americanos)por todo concepto, con respecto a la situación planteada en estas actuaciones.Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos, declarándose urgente.-EXPEDIENTE Nº22.621.- Liga de Fomento de La Barra, eleva a consideración del Cuerpo, proyecto de normas complementarias en materia de habilitación de locales comerciales en dicha zona.-Por mayoría(15 votos en 16) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte, pasen estos obrados a la Intendencia Municipal, para que, de considerarlo oportuno, se elabore por las Oficinas Téc-

nicas competentes, un informe al respecto.-Declárase urgente.-EXPEDIENTE N°22.902.-Intendencia Municipal, s/anuencia aplicar multa a la firma TABAMARK S.A., por instalación de carteles sin autorizar.-Por unanimidad(16 votos) se RESUELVE:-Visto lo informado por la Comisión de Legislación que este Cuerpo comparte, concédese anuencia al Ejecutivo Comunal para proceder a la aplicación de una multa a la firma TABAMARK S.A., por un monto equivalente a 120 UR(ciento veinte unidades reajustables)por infracción a la Ordenanza de cartelería. Pase a la Intendencia Municipal a sus efectos, declarándose urgente.-Siendo la hora una y cincuenta y cinco minutos del día dos de octubre del corriente, por Presidencia se declara clausurado el Acto, labrándose para su debida constancia la presente que se firma en el lugar arriba señalado y fecha últimamente expresada.- - - - - - - - - - - - - -

Ing. Agrim. Gastón Pereira Esqueff
Presidente

Nelson Martínez
Secretario General

Hugo Pérez Segovia
Jefe de Actas

Acta N°466.-En la ciudad de Maldonado, a los ocho días del mes de octubre del año mil novecientos noventa y tres, respondiendo a la convocatoria para celebrar Sesión Ordinaria la Junta Departamental, concurren a sala los Ediles señores:-Gastón Pereira, Juan A. Silvera, Juan Lladó, Pablo Quintero, Juan C. Castro, Rafael Meilán, Oscar De los Santos, Nario Palomino, Dreyfus Pérez, Juan Cabrera, Ketty González, Enrique D'Alessandro, y los suplentes señores:-Rosendo Villa, Jorge Schusman, Mary Araújo y Eduardo Rodríguez. Con aviso faltan los Ediles señores:-Tobías Polakof, Edison París Guerra, Ana Ma. González y Humberto Núñez González y sin él lo hacen los Ediles señores:-Raúl Castro, Walter Moyano y José Pacheco. Preside el Acto el titular Ing. Agrim. Gastón Pereira Esqueff, actuando en Secretaría Administrativa el Sr. Nelson Martínez y en Secretaría de Actas, el Sr. Hugo Pérez Segovia.-Siendo la hora veintiuna y siete minutos, el señor Presidente declara abierto el Acto, sometiendo a consideración del Cuerpo el Acta anterior N°465, la que es aprobada por mayoría(15 votos en 16).-MEDIA HORA PREVIA.-En nombre del Partido Por el Gobierno del Pueblo



MALDONADO

el EDIL SR.PABLO QUINTERO,-quien hace referencia a la preocupación de quienes tienen que abonar el impuesto a los vehículos a gasoil,en tal sentido entiende como aspiración que el mencionado impuesto sea prorrateable de acuerdo al valor y al destino de los vehículos lo que sería de justicia tributaria poder lograrlo,requiriendo el envió de sus palabras al Ministerio de Transporte y Obras Públicas,al Ministerio de Economía y Finanzas y a los cuatro Representantes Nacionales por el Departamento,siendo acompañado por unanimidad(16 votos).-Por el Partido Frente Amplio, la EDILA SRA.MARY ARAUJO,-se refiere a las estadísticas a nivel de la salud odontológica de nuestro país,especialmente a nivel escolar,donde existen consultorios odontológicos,concretados con la ayuda de las Comisiones Fomento de las Escuelas o de los propios odontólogos.Señala asimismo que es imprescindicle dotar de este servicio a la Escuela Nº79 de Discapacitados, entendiendo en tal sentido que la Intendencia Municipal podría colaborar con las escuelas o consultorios que tienen necesidad de implementos tales como tapa bocas- guantes etc.,solicitando el pase de sus palabras al Ejecutivo Comunal,con acompañamiento de la unanimidad del plenario(16 votos).-De inmediato en nombre del Partido Nacional,el EDIL SR.D'ALESSANDRO,-aborda la problemática vinculada con el complejo habitacional B-25, ubicado en los padrones594 y 595 de la manzana 124,calle Solís y José Pedro Varela de esta ciudad,donde fueron adjudicados los apartamentos en el mes de mayo del corriente,por parte de la empresa Norte,teniendo un alto porcentaje de esas familias contratos de alquiler vencidos,desalojos pendientes o están afrontando reajustes de sus alquileres,aunándose a ello que no poseen servicio de luz eléctrica,pues no se ha culminado su instalación y la red de saneamiento está conectada a un ramal provisorio,por último solicita la remisión de sus palabras vertidas en sala al Directorio del Banco Hipotecario y a sus Gerencia Local,a los Directorios de OSE y UTE y sus respectivas jerarquías departamentales,solicitando se cumplan determinadas medidas tendientes a regularizar esta situación.-Por mayoría(15 votos en 16),el plenario acompaña el destino de sus palabras.-De inmediato y en nombre del Partido Colorado,el EDIL SR.JUAN SILVERA,- se refiere al acontecimiento que representó en Piriápolis,donde se brindó el Curso de RR.P.P. por parte de la Asociación Maldonado de Relaciones Públicas

con gran éxito,habiendose inscripto en el mismo ciudadanos de distintas zonas aledañas en número cercano a las cien personas.En tal sentido el Edil exponente alienta a que AMARP, brinde una propuesta idéntica en los próximos años.En otro orden el mismo señor Edil plantea la situación de los artesanos de zona oeste que exponían en sus Stands de la Reserva de Fauna del Cerro Pan de Azúcar,los cuales fueran demolidos en virtud de que no armonizaban con el entorno,haciendo notar además que los mencionados lugares de exposición se encontraban a mucha distancia del estacionamiento de los visitantes,por lo que sería menester que al realizarse nuevos stands, los mismos sean ubicados en un lugar más cercano a el lugar destinado al estacionamiento de visitantes, por último solicita el pase de sus palabras vertidas en sala a la Intendencia Municipal,apoyando una solución a este problema que enfrentan los artesanos, asimismo respecto al primer tema planteado,requiere la remisión de sus palabras al Ejecutivo Comunal, a las Juntas Locales de Pan de Azúcar,Solís, y Piriápolis y a la Asociación Maldonado, de Relaciones Públicas,siendo acompañado por unanimidad(16 votos).-A la hora veintiuna y veintiséis minutos, se decreta un cuarto intermedio de diez minutos,propuesto por la Edila Sra.Mary Araújo.Han concurrido a sala los Ediles señores:-Benjamín Noguéz, Celia García, Enrique Fernández y Nelson Villalba.-A la hota veintiuna y cincuenta minutos se reinicia la sesión.-El Edil Sr.Villalba, mociona para que se postergue la Media Hora Previa,-temperamento que es compartido por unanimidad (17 votos) y por mayoría(16 votos en 17),se dispone el pase a sesionar por el Régimen de Comisión General, a efectos de recibir en sala al Sr.Director Nacional de Hidrografía Capitán Luis Calagui, a efectos de informar acerca de Heineken Village a instalarse en la zona portuaria de Punta del Este,con motivo de la Regata WHITBREAD.-A la hora veintiuna y cincuenta y dos minutos,acude a sala el mencionado Director Nacional, quien pasa a ocupar una banca junto a la Presidencia.-Luego de palabras de bienvenida por parte del Sr.Presidente del Cuerpo, el Sr.Calagui,realiza un informe pormenorizado acerca del Evento con que se relaciona su visita,contestando asimismo las interrogantes planteadas por varios señores Ediles.Ha concurrido a sala invitado el Sr.Representante Nacional Ernesto Rodríguez, quien ocupa una banca junto a Presidencia.-Siendo la hora veintitrés y cincuenta y dos



minutos, se retiran de sala los visitantes, agredeciendo previamente el haber sido recibidos por el plenario, y volviendo el Cuerpo a sesionar por el régimen ordinario de sesión, siendo la hora veintitrés y cincuenta y tres minutos, temperamento que es acompañado por unanimidad (17 votos).- Concurren a sala los Ediles Sres. Rudy Prior y Luis Pardiñas.- Se reinicia de inmediato la Media Hora Previa. Usa de la palabra el EDIL SR. JUAN C. CASTRO, quien reitera sus planteamientos realizados con anterioridad en el sentido de que se finalicen a la brevedad los trabajos viales que se vienen realizando en la ciudad de Piriápolis, antes de que comience la temporada estival por parte de la Intendencia Municipal. En otro orden reitera la necesidad de los beneficiarios que se otorguen las becas estudiantiles por parte del Ministerio de Cultura, solicitando el pase de la versión taquigráfica de sus palabras al Ejecutivo Comunal a efectos de que realice las gestiones que estime pertinentes a efectos de concretar su aspiración, siendo acompañado por la mayoría del Cuerpo (15 votos en 16).- A esta altura el EDIL SR. JUAN CABRERA, se refiere al riesgo desde el punto de vista de la seguridad la ruta 39 que une las ciudades de Maldonado y San Carlos, donde se ha registrado récord de accidentes de tránsito de la más variada gama, debido al mal estado e intransitabilidad de la misma debido a las altas velocidades que desarrollan los vehículos en la actualidad. En tal sentido entiende que se debería encarar la construcción de una carretera de doble vía, solicitando la remisión de la versión taquigráfica de sus palabras a la Intendencia Municipal, al Ministerio de Transporte y Obras Públicas, al Ministerio de Turismo, a la Jefatura de Policía de Maldonado y a los cuatro Representantes Nacionales por el Departamento, siendo acompañado por mayoría (13 votos en 16).- De inmediato el EDIL SR. D'ALESSANDRO, informa que el próximo domingo a la hora 11 de la mañana concurrirá conjuntamente con los señores Ediles que lo deseen a una reunión con la Unión Vecinal de Portezuelo, tratándose el tema de la problemática costera de la zona.- Han concurrido a sala los Ediles señores:- José Hualde, Francisco Mesa, Daniel Costa, Jorge Schusman, Elsa Díaz, Benjamín Noguéz, Rudy Prior, y Daniel Hidalgo.- NOMINA DE ASUNTOS ENTRADOS TRAMITADOS POR LA MESA.- A conocimiento de los señores Ediles gestionantes pasaron contestaciones a iniciativas y pedidos de informes realizados por los mismos ante diferentes Orga-

nismos.-A estudio de la Comisión de Legislación pasaron los Expedientes No.22.210.-Junta Deptal.de Montevideo su Res.respecto Ord.Unica Nal.sobre normas bromatológicas(Vto.Inf.de la I.Mpal.).-Expte.Nº22.947,-In.tMpal.s/anuencia oficializar acuerdo de hermanamiento entre las ciudades de Pelotas(brasil) y Maldonado).-Nº22.956,-ALINOX S.A.S/se declare de interés Deptal.la realización del campeonato de Fútbol entre jóvenes de 14 y 15 años denominado "EEUU" 94"Por amor a la camiseta".Nº22.958,-Int.Mpal.s/anuencia para oficializar el convenio de cooperación e integración célebrado entre las Universidad de Pelotas (Brasil) y la Intendencia Municipal de Maldonado.-A estudio de la Comisión de Tierras pasáron los Expediente No.22.949,-Jorge García,s/permiso frac.pad.173,manz.14 de P.Ballena.-Nº22.952.-Nelson Suarez y otro,s/permiso para fraccionar pad.rural 9138 (Villa Miramar)-5a.Sec.Jud.-Nº22.953,-Wáshington Mariano y otros,s/permiso para reparcelar pads.1365 y 1366,mana.123 de S.Carlos.-Nº22.957,-Jaime Ross,su consulta respecto viabilidad fraccionar pad.170 de Maldonado.-A la I.Mpal.a efectos de recabar la inf.solicitada,pasó el Expediente NºEdil - Sr.Edison París,s/de la I.Mpal.inf.respecto nuevos permisos de carnicerías otorgados.-A estudio de las Comisiones de Tierras y Presupuesto y Hacienda por su orden,pasó el Expediente Nº22.955,-Int.Mpal.s/anuencia para vender los sobrantes existentes del antiguo trazado de Camino Velázquez,destinando su producido a la realización de viviendas de interés social.-ASUNTOS ENTRADOS.-EXPEDIENTE Nº22.960.-Intendencia Municipal,s/se designen dos representantes del Cuerpo para integrar la Comisión que entenderá en el tema de la creación de un pabellon para nuestro Departamento.-Por mayoría(12 votos en 16) se RESUELVE:-Desígnase a los Ediles Sres.Esc.Francisco Mesa y Rafael Meilán,como titulares y a los Ediles - Sres.Daniel Costa y Pablo Quintero,como suplentes respectivos,para representar al Cuerpo en la Comisión que se menciona en estas actuaciones.Comuníquese,téngase presente y archívese.-EXPEDIENTE Nº22.951.- Mesa Permanente del Congreso Nal.de Ediles,informa respecto - al XIII Congreso Nal.a llevarse a cabo en el próximo mes de noviembre del cte.año.-Por - mayoría(13 votos en 18) se RESUELVE:-Facúltase a la Mesa de la Corporación,para que en - reunión con los Coordinadores de Bancada,instrumenten las medidas del caso,sobre la participaci'on del Cuerpo en el próximo Congreso Nacional de Ediles.-Realícese repartido de la



nota que antecede para las Bancadas y pase al Sr.Presidente a sus efectos.-Se da lectura a una Tarjeta del Instituto Uruguayo Argentino C.I.P.E.invitando al Cuerpo, a la primera muestra de Bellas Artes de Padres y Alumnos,los días sábado 9 y domingo 10 del cte,en su local de La Foret y El Pinar-pda.6,P.del Este.-Por mayoría(16 votos en 18) se dispone su archivo.-A esta altura el Edil Sr.Juan C.Castro,- solicita que ante su planteamiento del desvío de una cañada en Piriápolis y las posibilidades de riesgo para los vecinos de esa zona,se designe una Comisión o una delegación de Ediles que concurra a efectos de verificar este problema,entendiendo que la Junta debe tomar posición en este tema.Asimismo se refiere a la inminencia de las obras del Puerto de Piriápolis,el trasiego de materiales,etc.al acercarse la temporada crearían una situación que esta misma Comisión podría lograr entrevistas a esos efectos.Se vota la inclusión en el Orden del Día de hoy,resultando negativo(20 votos en 21) y por unanimidad(21 votos) se dispone su inclusión en el Orden del Día de la próxima sesión.-A esta altura el Edil Sr.De los Santos,solicita autorización para realizar una exposición en la próxima sesión respecto a "Viabilidad de la integración cultural nacional y algunas experiencias concretas".Por mayoría(18 votos en 20),la Junta aprueba esta solicitud.-A la hora cero y catorce minutos asumió la Presidencia Ad-Hoc, el Edil Sr.Nelson Villalba,pasando el Sr.Presidente a ocupar una banca en el plenario.-El Edil Sr.De los Santos, adelanta su posición favorable al llamado a sala al Sr.Intendente Municipal,en la próxima sesión en caso de que no se produzcan contestaciones a medidas de control en aplicación de la Ordenanza de Transporte, que la Junta votó en la última sesión del mes de diciembre del año pasado,así como la necesidad de un estudio serio sobre el transporte urbano de pasajeros y el costo del boleto.Destaca asimismo que el Sr.Intendente se comprometió a conturrir el viernes próximo a esta Junta e informar al respecto,por lo que reitera en caso de no tener esa respuesta en esa fecha planteará el llamado a sala.-A la hora cero y treinta minutos reasume la Presidencia su titular.-//

ASUNTOS VARIOS.-Por mayoría(16 votos en 18) se dispone dejar pendiente el planteamiento del Edil Sr.Eduardo Rodríguez,sobre movimiento de arena que realiza la Intendencia Municipal en predio de Nuevo Cantegril.- Con respecto al Segundo y Tercer Punto del Orden del

Día de esta Sesión por mayoría(13 votos en 18), se pospone su tratamiento y por su tenor se unifican en mismo lugar del temario de la próxima sesión.-Con respecto al Cuerto Punto "Reforma Constitucional",en lo referente a los gobiernos departamentales;debate libre",- por mayoría(15 votos en 16) se dispone mantenerlo en el Orden del Día.-EXPEDIENTE N°22.888. Intendencia Municipal,remite Proyecto de reforma de la Ordenanza Bromatológica.-Por unanimidad(16 votos),en estas actuaciones se dicta el siguiente



MALDONADO

Aplicado	Nº						
Fs ...... Serie							

Serie B Nº 14099

DECRETO Nº 3677.- FS. TOMO XXXII.- Maldonado, 8 de octubre de 1993.

LA JUNTA DEPARTAMENTAL EN SESION DE LA FECHA, DECRETA:- - -

ORDENANZA SOBRE CONTROL ALIMENTARIO

CAPITULO 1

DISPOSICIONES GENERALES

SECCION 1

ALCANCE DE LAS DISPOSICIONES

1.1.1. Las disposiciones de la presente ordenanza rigen en todo el territorio departamental para la industrialización, importación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, tanto nacionales como importados.

1.1.2. Los alimentos que sean introducidos al pais con la finalidad de participar en ferias, exposiciones u otros eventos similares no podrán ser entregados al consumidor final, a cualquier título, hasta tanto ello sea autorizado en forma expresa por la Oficina Bromatológica competente.

1.1.3. Los alimentos que sean elaborados exclusivamente con destino a la exportación y que no satisfagan alguna de las disposiciones de la presente reglamentación, deben contar con una autorización expresa de la Oficina Bromatológica competente. Dicha autorización estará en todo momento disponible en la empresa alimentaria responsable de su comercialización.

SECCION 2

DEFINICIONES

1.2.1. Alimento: Es todo producto que posee valor nutritivo y se consume como tal o se emplea como ingrediente. Por extensión se considera como alimento al producto que se ingiere por hábito o por placer, con o sin finalidad de alimentarse. Cuando el alimento está envasado, se entiende por alimento a la unidad constituida por el propio alimento y el envase que lo contiene y su rotulación. Se distingue los siguientes: naturales, semielaborados, elaborados y preparaciones culinarias.

1.2.2. Alimento natural: Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.2.3. Alimento semielaborado: Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

1.2.4. Alimento elaborado: Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que

modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición. Durante la realización de dichos procedimientos la materia prima puede ser adicionada de ingredientes o de productos alimentarios.

1.2.5. Ingrediente alimentario: Es todo componente normal de los alimentos semielaborados o de los alimentos elaborados, que puede o no poseer valor nutritivo. Se distingue los siguientes: materias primas, ingredientes complementarios y aditivos alimentarios.

1.2.6. Materia prima: Es el ingrediente básico de los alimentos elaborados que contiene en su composición uno o más nutrimentos y que caracteriza al alimento.

1.2.7. Nutrimento: Es todo componente normal de los alimentos utilizables por el consumidor para subvenir a sus necesidades vitales y que pertenecen a los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

1.2.8. Ingrediente complementario: Es el ingrediente alimentario que integra la composición de los alimentos semielaborados o de los alimentos elaborados, generalmente en proporción menor que la materia prima, pero no cumple funciones como aditivo alimentario.

1.2.9. Aditivo alimentario: Es todo ingrediente alimentario, de composición química definida, carente de valor nutritivo o adicionado sin intención de nutrir, cuya incorporación a los alimentos se hace en los casos y en las concentraciones máximas que se establecen en las disposiciones legales en vigencia, la cual no será superior al 1%.

1.2.10. Procedimientos de elaboración: Es el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

1.2.11. Operación alimentaria: Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componenetes.

1.2.12. Proceso alimentario: Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sbore los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

1.2.13. Preparación culinaria: Es el alimento preparado mediante procedimientos de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

1.2.14. Producto alimentario: Es todo producto que, en general, no posee valor nutritivo y, habitualmente, no se consume como tal, que se utiliza para obtener alimentos semielaborados o alimentos elaborados. Se distingue los siguientes: coadyuvantes de elaboración, productos de nutrificación,

ANTECEDE Fs ... Serie ...	Nº						

Serie B Nº 14012

gases impelentes y de envasado, excipientes para productos químicos y biológicos de uso alimentario, productos para recubrimiento y fumigantes.

1.2.15. Material alimentario: Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distingue los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y de desinfección.

1.2.16. Consumidor: Es toda persona física o jurídica que se procura alimentos para consumo propio o de terceros.

1.2.17. Consumidor final: Es toda persona que ingiere alimentos.

1.2.18. Alimento de consumo directo: Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

1.2.19. Producto genuino: Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos; ingredientes; productos y materiales alimentarios.

1.2.20. Alimento genuino: Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido en las disposiciones en vigencia.

1.2.21. Alimento no genuino: Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

1.2.22. Alimento falsificado: Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido o no por marca registrada, y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

1.2.23 Alimento adulterado: Es el alimento que ha sido privado parcial o tatalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

1.2.24. Alimento contaminado: Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supere los límites establecidos en el mismo. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

SIGUE Fs ____ Serie ____	Nº						

1.2.25. Alimento alterado: Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

1.2.26. Alimento mal rotulado: Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

1.2.27. Alimento mal envasado: Es el alimento que está contenido en un envase no autorizado por las disposiciones en vigencia o en un envase diferente al que se presentó en el momento de la habilitación.

1.2.28. Producto extraño: Es todo componente no normal de un alimento genuino.

1.2.29. Contaminante: Es todo producto extraño cuya presencia en el alimento es de caracter accidental. Se incluye: sustancias residuales biológicas: los microorganismos, sus metabolitos o sus toxinas, compuestos orgánicos e inorgánicos: elementos radioactivos: vegetales foráneos y animales, sus restos o sus excrementos..

1.2.30. Sustancias residuales biológicas: Son las sustancias, incluidas sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos.

1.2.31. Alimento modificado: Es todo alimento elaborado que se presenta envasado y ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado, o fibra, su composición química o sus caracteres físicos.

1.2.32. Alimento apto para el consumo: Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

1.2.33. Alimento no apto para el consumo: Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que puede originar en quien lo ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto al que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede preveer o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

1.2.34. Alimento perecedero: Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su



MALDONADO

ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14013

conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

1.2.35. Alimento refrigerado: Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7ºC sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

1.2.36. Alimento conservado: Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

1.2.37. Alimento congelado: Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

1.2.38. Conserva alimenticia o conserva: Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

1.2.39. Empresa alimentaria: Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

1.2.40. Titular de una empresa alimentaria: Es la persona física o jurídica que representa a una empresa alimentaria frente a las Oficinas Bromatológicas competentes y que es responsable de las actividades que realiza dicha empresa. El titular de una empresa alimentaria puede delegar su representatividad y su responsabilidad en un representante legal quien, en cualquier oportunidad que se le solicite, debe probar fehacientemente el carácter de su representación.

1.2.41. Oficina Bromatológica competente: Es la oficina a la cual, mediante disposiciones en vigencia, se le otorgan facultades para la inspección, la habilitación, el registro o la inscripción de empresas alimentarias, de alimentos, de productos alimentarios o de materiales alimentarios (según corresponda en cada caso) o de proveedores de empresas alimentarias. A los efectos de esta ordenanza se distingue entre Oficinas Bromatológicas municipales y no municipales.

1.2.42. Control, examen o inspección bromatológico: Es el estudio de las características generales y de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

1.2.43. Habilitación de una empresa alimentaria: Es el acto por el

SIGUE Fs ...... Serie	Nº						

cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo 1.2.39.

1.2.44. Habilitación de alimentos: Es el acto por el cual la oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.

1.2.45. Registro bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos: Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.

1.2.46. Inscripción bromatológica de alimentos: Es el acto por el cual las Oficinas Bromatológicas Municipales toman nota, a los efectos del control bromatológico dentro de su jurisdicción, que un alimento que ya ha sido habilitado y registrado por una Oficina Bromatológica competente, municipal o no municipal.

1.2.47. Proveedor de empresas alimentarias: Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.

1.2.48. Industrialización de alimentos: Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

1.2.49. Industria alimentaria: Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.

1.2.50. Fábrica de alimentos: Es el ámbito que comprende el local y el área, hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

1.2.51. Importación de alimentos: Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

1.2.52. Importador de alimentos: Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.

1.2.53. Exportación de alimentos: es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.

1.2.54. Fraccionamiento de alimentos: Es la operación alimentaria que acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor final.

1.2.55. Fraccionador de alimentos: Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor



MALDONADO

ANTECEDE Fs ______ Serie ______	Nº						

Serie B Nº 14020

final.

1.2.56. Almacenamiento de alimentos: Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización, sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

1.2.57. Depósito para alimentos: Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

1.2.58. Distribución de alimentos: Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

1.2.59. Comercialización de alimentos: Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

1.2.60. Comercio alimentario: Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.

1.2.61. Manipulación de alimentos: Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios.

1.2.62. Util alimentario: Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo cualquiera de sus actividades. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

1.2.63. Envase para alimentos: Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte de alimentos. Se lo considera apto cuando satisface las especificaciones de las disposiciones en vigencia.

1.2.64. Envase primario o recipiente: Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

1.2.65. Envase secundario o empaque: es el envase para alimentos que contiene uno o varios envases primarios.

1.2.66. Envase terciario o embalaje: Es el envase para alimentos que contiene uno o varios envases secundarios.

1.2.67. Envase de primer uso. Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.

1.2.68. Envase característico: Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.

1.2.69. Rotulación: Es toda inscripción, leyenda o imagen que esté impresa, marcada, adherida o grabada y que se encuentre unida en forma permanente a un alimento o a un envase que lo

SIGUE Fs ...... Serie	Nº						

contiene. La rotulación debe identificar al alimento de acuerdo a las disposiciones en vigencia.

1.2.20. Inspección de empresas alimentarias: Es el acto por el cual personal idóneo, perteneciente a las Oficinas Bromatológicas competentes, examina las condiciones higiénico-sanitarias, de instalación y de funcionamiento de las empresas.

SECCION 3

SERVICIOS DE CONTROL ALIMENTARIO (BROMATOLOGICO)

1.3.1. La función de hacer cumplir, fielmente, en su letra y en su espíritu las disposiciones alimentarias emanadas de la autoridad competente será cometido a un Servicio Municipal técnico y especializado en materia de alimentos, su regulación y su control estará a cargo de profesionales competentes en la materia.

1.3.2. Los Servicios de control alimentario (bromatológico) cumplirán su cometido de represión de fraudes y de policía higiénico-sanitaria de los alimentos en aplicación de las disposiciones en vigencia ya sea nacionales o departamentales.

1.3.4. De las diversas funciones de los servicios de regulación y control alimentario (bromatológico) se destaca:

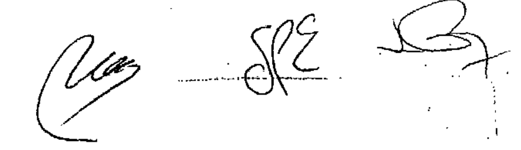
a) Desarrollar, utilizando los medios de comunicación más idóneos, tareas de prevención tendientes a impedir la comisión voluntaria o involuntaria de infracciones a las disposiciones alimentarias en vigencia tanto de caracter nacional como, en lo pertinente, las de caracter municipal. Entiéndese por tal, no solo a las que se refieren al alimento en si mismo, su envase y su rotulación, sino también las que se refieren a los locales, sus instalaciones y los lugares en que se manipule, elabore, almacene, transporte, comercialice o se entregue cualquier tipo de alimento.

b) Mantener día un registro actualizado, por rubros alimentarios de las empresas alimentarias, su ubicación, nombre y domicilio del propietario y de su representante técnico cuando corresponda.

c) Mantener al día la información pertinente, para conocer con prontitud la realidad en materia higiénico-sanitaria de las empresas. Realizando las inspecciones y muestreos pertinentes, con carácter masivo o puntuales si corresponde de:

a) las plantas físicas, instalaciones y equipos de empresas alimentarias, ferias y mercados;





ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14021

b) de la forma de manipular los alimentos cualquiera sea su tipo, origen y finalidad;

c) del personal afectado directa o indirectamente a la manipulación de alimentos.

d) Realizar los muestreos pertinentes (masivos y puntuales) y los análisis bromatológicos necesarios de alimentos cualquiera sea su origen y razón de su existencia a los efectos de conocer la realidad imperante en materia de genuinidad de los mismos, incluido en ello el control de su envase y rotulación.

e) Cuando corresponda proceder al comiso de toda clase de alimentos (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que decrete la autoridad municipal competente.

f) Intervenir toda clase de alimentos, de utensilios, envases, rótulos o publicidad (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que en una inspección o en un examen primario se presenten, a juicio del o los técnicos actuantes, en posible infracción de las disposiciones alimentarias (bromatológicas) en vigencia.

Esta operación consistirá en tomar las medidas necesarias para impedir el uso o desplazamiento de los materiales en cuestión en espera de su examen bromatológico o la decisión de su liberación o decomiso.

g) Realizar tareas de investigación científica o tecnológica para el mejor cumplimiento de las tareas enumeradas anteriormente.

h) Enviar a la Comisión Permanente de Control de los Alimentos las propuestas que estime conveniente, para modificar o actualizar las disposiciones bromatológicas en vigencia.

i) Realizar la divulgación y recomendaciones de hábitos higiénico alimentarios apropiados a la población de su zona de influencia.

SECCION 4

REPRESENTACION TECNICA DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1.4.1. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir, en circunstancias especiales, que las empresas alimentarias designen un representante técnico.

1.4.2. En tal caso se permitirá actuar como representante técnico de

00044

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

empresas alimentarias a los profesionales universitarios o a los técnicos con título expedido o revalidado por la Universidad de la República o por el Consejo de Educación Técnico Profesional (Universidad del Trabajo del Uruguay). En cualquier caso el título habilitante deberá acreditar idoneidad en la materia en general y para la circunstancia especial planteada. A tales efectos será presentada una fotocopia de dicho documento, cuando la Oficina Bromatológica lo considere necesario.

1.4.3. Las empresas alimentarias deben tener un representante técnico en los siguientes casos:

a) presentación de solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de todo tipo de empresa alimentaria;

b) presentación de la solitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de alimentos (tanto nacionales como importados);

c) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de productos y materiales alimentarios;

d) cuando se disponga a texto expreso en las disposiciones en vigencia debido a la naturaleza o complejidad de los alimentos involucrados o de los procedimientos alimentarios empleados;

e) cuando la empresa se dedica a la elaboración o a la importación de alimentos modificados;

f) cuando la Oficina Bromatológica competente intime a la empresa debido a que se haya constatado reiteradamente que los procedimientos de elaboración no son correctos;

g) cuando se plantee un litigio que implique un peritaje analítico;

h) en cualquier otra circunstancia especial que, a juicio de la Oficina Bromatológica competente, amerite tal exigencia.

1.4.4. El representante técnico que actúe en trámites relacionados con productos importados debe poseer domicilio estable en Uruguay.

1.4.5. En todos los casos el profesional universitario o técnico actuante asume la responsabilidad técnica y legal correspondiente, ateniéndose a las consecuencias que de ello deriven.

1.4.6. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrán llevar un registro permanente de los representantes técnicos de las empresas alimentarias.

1.4.7. La representación técnica puede ser de carácter permanente o





ANTECEDE Fs .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14055

de carácter transitorio hasta la culminación del trámite correspondiente, lo cual puede ser manifestado en el momento en que se presente la respectiva solicitud.

1.4.8. Es obligación de los titulares de las empresas alimentarias y de sus representantes técnicos, en forma conjunta o indistinta, comunicar a la Oficina Bromatológica competente cualquier cambio en la vinculación entre ambos.

00046

SIGUE Fs ______ Serie ______	Nº						

CAPITULO 2

EMPRESAS ALIMENTARIAS

SECCION 1

HABILITACION Y REGISTRO MUNICIPALES

2.1.1. A los efectos de la presente ordenanza quedan *comprendidas en* la denominación de empresas alimentarias (*ver definición* 1.2.39.) las organizaciones dedicadas a *industrializar, importar, exportar*, fraccionar, almacenar o comercializar alimentos.

2.1.2. Toda empresa alimentaria, para iniciar sus actividades o cuando se presente cualquier situación de las indicadas en el *artículo 2.1.8.*, deberá obtener la habilitación *y el registro* bromatológicos correspondientes.

2.1.3. El registro bromatológico será otorgado por la *Oficina* Bromatológica Municipal con jurisdicción *en el lugar en que* se encuentra emplazada la empresa, *sin menoscabo* de lo que establezcan las *Oficinas bromatológicas* no municipales. Dicho *registro tendrá* validez nacional y será el que se utilizará *en la formación* del número de registro de alimentos.

2.1.4. La solicitud de habilitación de cualquier empresa alimentaria debe *ser presentada* en el formulario correspondiente *por parte del titular* de la empresa alimentaria.

Las Oficinas Bromatológicas competentes establecerán con carácter general, los casos en que se *exigirá* que esta solicitud sea *firmada*, conjuntamente, por un representante técnico que satisfaga las condiciones establecidas en el Art. 1.4.2., quien *podrá en esta* instancia manifestar que su vinculación con la empresa *finaliza* en el momento en el cual culmine el *trámite* correspondiente. También podrá exigir la firma de un técnico *responsable* cuando en un caso particular y por razones *fundadas*, la Oficina Bromatológica competente lo entienda *necesario* para mejor proveer.

2.1.5. La solicitud que se indica en el artículo *anterior* debe ser acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

a) datos completos identificatorios de la *empresa*, incluyendo la totalidad de las *actividades* a *las* cuales se dedicará;

b) datos identificatorios del titular de la empresa;

c) datos identificatorios del representante legal, si *corresponde*;

d) datos identificatorios del *representante* técnico de la empresa si corresponde;

e) declaración jurada del titular de la *empresa*, *y*



ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14023

de su representante técnico, de que conoce las disposiciones legales y reglamentarias en vigencia y, en particular, las disposiciones bromatológicas relativas a la actividad empresarial a la cual se dedicará;

f) certificado expedido por la División Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública;

g) certificado expedido por Oficinas Municipales no bromatológicas.

h) otros certificados que puedan corresponder según el tipo de alimentos y de actividad a desarrollar;

i) declaración de los procesos alimentarios que ha de emplear y los tipos de equipos en los cuales los llevará a cabo;

j) listado de los alimentos que comercializará para todo tipo de consumidores;

k) memoria descriptiva sucinta de las condiciones de procesamiento de cada tipo de alimento que figure en el listado anteriormente mencionado;

l) cualquier otra documentación que pueda ser solicitada en forma fundada por la Oficina Bromatológica competente.

La documentación solicitada en i) y k) sólo se exigirá para las industrias alimentarias.

2.1.6. Una vez presentada la solicitud de habilitación, acompañada de la correspondiente documentación, en forma correcta y completa a juicio de la Oficina Bromatológica competente, ésta efectuará las correspondientes inspecciones a los efectos de verificar las condiciones locativas y operativas.

2.1.7. Si se cumplen las exigencias de carácter general para las empresas alimentarias y las específicas para el tipo de actividad, se procederá a habilitar la empresa y otorgarle un número de registro de validez nacional con el cual se identificará ante cualquiera de las restantes Oficinas Bromatológicas.

2.1.8. La habilitación deberá ser renovada en los siguientes casos:

a) cuando se modifique o reforme el local habilitado;

b) cuando se modifique o amplíe las actividades desarrolladas;

c) cuando la empresa cambie de titular;

d) cuando se deje de operar por un lapso superior a 180 días hábiles;

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

2.1.9. La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

a) cuando se constatara, mediante inspección, que la empresa está operando en condiciones inadecuadas;

b) cuando se compruebe que comercializa alimentos no genuinos.

HABILITACIÓN Y REGISTRO DE VEHICULOS DE TRANSPORTE

2.1.10. Los vehiculos de transporte de alimentos deben ser habilitados y registrados en la Oficina Bromatológica Municipal con jurisdicción en el departamento donde está emplazada la empresa alimentaria propietaria. Este registro será reconocido por las demás Oficinas Bromatológicas Municipales y no municipales, sin perjuicio de los controles inspectivos correspondientes.

2.1.11. Una vez comprobado que se cumplen los requisitos especificos a que se refiere la Sección 2 del Capitulo 6 se procederá a otorgar la habilitación y registro, la que podrá ser particular o general para todo tipo de alimento.

SECCION 2

CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS LOCALES

2.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

2.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

2.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

2.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construidos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

2.2.5. Los locales estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la



MALDONADO

ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14024

utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

2.2.6. La instalación eléctrica será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables.

2.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

2.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas "epoxi", baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

2.2.9. Las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas deberán tener, hacia adentro del local y hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

2.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

2.2.11. Las instalaciones, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de esta ordenanza.

2.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas.

2.2.13. En los locales donde se manipulen alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar.

SIGUE Fs ... Serie ...	Nº						

SERVICIOS SANITARIOS

2.2.14. En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos y, en ningún caso, se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 o más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constara como mínimo con un inodoro, un lavatorio, una ducha de agua fria y caliente.

2.2.15. Cuando se instale un solo servicio sanitario este tendrá una superficie mínima de 2.40 m², lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio, el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 metros cuadrados, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubiquen los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.

De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.

De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

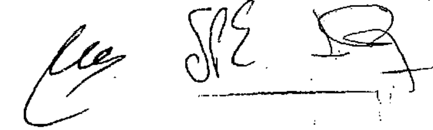
En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinales ó mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

2.2.16. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 2.2.8.. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todos los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

2.2.17. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente liquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en





ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14019

los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

2.2.18. Las empresas que brinden servicio de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mámparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

SECCION 3

SERVICIOS GENERALES

SUMINISTRO DE AGUA

2.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

2.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua,o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberá emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

2.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

2.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

2.3.5. En los casos de existencia de depósito de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que la Oficina Bromatológica lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener, como mínimo, los niveles indicados por las normas de O.S.E. y, en casos especiales las que fije la Comisión Técnica Permanente.

2.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

SUMINISTRO DE HIELO

2.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación,

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

almacenamiento o utilización se efectuarán de modo de protegerlo de contaminaciones.

SUMINISTRO DE VAPOR

2.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

SANEAMIENTO

2.3.9. Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá obligatoriamente conectar a ella los desagues de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

2.3.10. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

2.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a aprobación del organismo competente.

2.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

SECCION 4

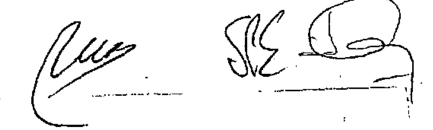
DISPOSICIONES GENERALES SOBRE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

2.4.1. Queda prohibido:

a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación.

b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por el empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;





ANTECEDE Fs ...... Serie	Nº						

Serie B Nº 14018

c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente por la Oficina Bromatológica Municipal competente;

d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;

e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

2.4.2. La zona o lugar donde se manipulan alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

SECCION 5

PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

2.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 62/983 del Ministerio de Salud Pública o sus modificaciones vigentes. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que les sea solicitado.

2.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

2.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

2.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

2.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estimen

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

necesarios, en cuyo caso, quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

2.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentra afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

2.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas.

2.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

SECCION 6

UTILES ALIMENTARIOS

2.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.

2.6.2. Queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

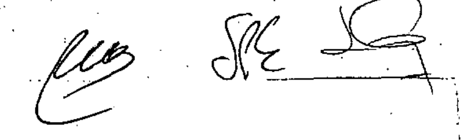
a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;

b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, niquel, estaño puro o cromo. Se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;

c) estaño, niquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;

d) materiales plásticas aptas para uso alimentario.





ANTECEDE Fs .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14025

Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.5% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

2.6.4. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

a) asegurar una máxima higiene de elaboración;

b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;

c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

2.6.5. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

CAPITULO 3

INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS

SECCION 1

ASPECTOS GENERALES

3.1.1. La industrialización de alimentos (1.2.48) se lleva a cabo en industrias alimentarias (1.2.49) que posean una fábrica de alimentos (1.2.50) que debe cumplir con los requisitos generales establecidos para las empresas alimentarias.

3.1.2. Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autoricen.

No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento

3.1.3. Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realicen los procedimientos alimentarios. Asimismo los depósitos para alimentos elaborados deberán estar separados de los otros sectores.

3.1.4. Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

3.1.5. Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

3.1.6. Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

3.1.7. Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.

3.1.8. No se permitirá la industrialización de alimentos en sótanos o subsuelos, a menos que cumplan con los siguientes requisitos:

a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux,

b) la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado,



MALDONADO

ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14026

c) serán de fácil y seguro acceso,

d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación,

e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad,

f) las ventanas serán fijas.

3.1.9. El lugar destinado a cocimiento contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

SECCION 2

CARACTERISTICAS PARTICULARES DE LOS LOCALES INDUSTRIALES

3.2.1. Los locales de las industrias indicadas en esta sección deberán cumplir además de los requisitos generales establecidos en el Capitulo 2 y en la Sección 1 del Capitulo 3, las exigencias particulares que se establecen a continuación.

PANADERIAS

3.2.2. Las diversas dependencias de las panaderias deberán disponerse en secciones separadas a saber:

a) Despacho o expendio.

b) Zona de elaboración o cuadra.

c) Depósito de materia prima.

d) Depósito de combustibles y útiles no alimentarios.

e) Baños y vestuarios.

3.2.4. Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cm del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

3.2.5. Hornos, mesas y máquinas: Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia minima de 50 cm de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como minimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

3.2.6. Estufas: Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mamposteria lisa. No debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

SIGUE Fs ____ Serie ____	Nº						

3.2.7. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

3.2.8. Depósito de materia prima: Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a 50 cm como mínimo de la pared.

3.2.9. El transporte de los productos panificados deberá hacerse en vehículos, carros o canastos cerrados y revestidos con un material de fácil limpieza.

FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

3.2.10. Fábrica de pastas secas: Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

a) Depósito de materia prima.

b) Local de elaboración y envasado.

c) Depósito de productos elaborados.

d) Baños y vestuarios.

3.2.11. Depósito de materia prima: Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas, de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a no menos de 50 cm de la pared.

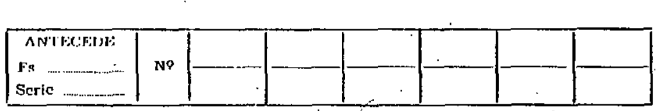
3.2.12. Local de elaboración y envasado: La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidas por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y construidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

3.2.13. Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cm del suelo y de la pared.

3.2.14. Fábrica de pastas frescas: Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.







ANTECEDE Fs .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14027

3.2.15. Local de elaboración y expendio: Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al publico. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura minima de 2 metros .

3.2.16. Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o similares.

ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALIZADORES DE PRODUCTOS CARNICOS Y ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, DEPOSITO, CLASIFICACION Y ENVASADO DE HUEVOS.

3.2.17. Los establecimientos industrializadores de productos cárnicos (elaboradores de chacinados, de conservas y semi-conservas cárnicas, de tasajo, de tripas y de grasas) y los establecimientos de acopio, depósito, clasificación y envasado de huevos, deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 369/983 del 7 de octubre de 1983 ó sus modificaciones vigentes y las Normas Técnicas que dicte el Ministerio de Ganaderia, Agricultura y Pesca.

3.2.18. Las industrias alimentarias mencionadas en el articulo anterior deberán contar con la habilitación del Ministerio de Ganaderia, Agricultura y Pesca.

FABRICAS DE CONSERVAS

3.2.19. Se entiende por fábrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios que envasados herméticamente y sometidos a ún proceso térmico mantengan sus caracteristicas deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

3.2.20. Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el articulo 3.1.2. y estarán fisicamente separadas del piso al techo.

3.2.21. Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.

3.2.22. Las fábricas de conservas mixtas al igual que las cárnicas deberán cumplir con lo establecido en los articulos 3.2.17. Y 3.2.18.

3.2.23. Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por la Oficina Bromatológica competente o por Instituciones Oficiales con competencia notoria en la materia.

SIGUE Fs ____ Serie ____	Nº						

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

3.2.24. Las plantas pasterurizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasterizarla por los procedimientos modernos e higiénicos aprobados por la Oficina Bromatológica, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase que se utilicen para transporte y venta del producto y conservar la leche a una temperatura no inferior a 4° C ni superior a 7° C.

3.2.25. En los casos en que está admitida por esta ordenanza, la reutilización de envases, deberá existir una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

3.2.26. Cada planta pasterizadora ha de contar con cámaras frigoríficas que permitan almacenar la leche pasterizada a temperatura no inferior a 4oC ni superior a 7° C.

3.2.27. Los laboratorios destinados a análisis serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergás y agua caliente y fría.

3.2.28. En cada planta, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Intendencia Municipal a través de la Oficina Bromatológica pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes.

El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la Planta Procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal municipal.

FABRICAS DE HELADOS

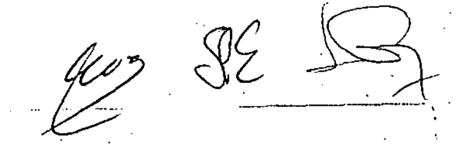
3.2.29. Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fábricas de alimentos, deberán disponer para el lavado de los útiles alimentarios de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.

a) estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;

b) los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;

c) para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin;





ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14017

27

...30. Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.

3.2.31. Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado; como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados a tal efecto por la Oficina Bromatológica competente.

Esta excepción solo regirá cuando el helado se expenda para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas especiales, debiendo cumplir lo establecido para expendio de helados, en la Sección 2 del Capítulo 7 de la presente ordenanza.

PROCESADORAS Y EMBOTELLADORAS DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS

3.2.32. Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad. Se contará con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

3.2.33. Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad.

3.2.34. Se prohibe el traslado de agua mineral desde la fuente a otro local para su embotellado y rotulado.

3.2.35. Contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

TOSTADORES DE CAFÉ

3.2.36. El local de tostado debe poseer dispositivos para eliminación de humos y separación de hollín.

3.2.37. Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberán separar completamente estas instalaciones del tostadero.

MOLINOS DE YERBA

3.2.38. Se entiende por molino de yerba el establecimiento donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado y envasado de este producto.

3.2.39. Las mezclas de yerbas se deben hacer sólo por medios mecánicos.

3.2.40. Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.

SIGUE Fs ____ Serie ____	Nº						

3.2.41. Se prohibe la presencia en el molino de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

FABRICAS DE CERVEZA

3.2.42. Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.

3.2.43. Los recipientes o cubas utilizados deberán ser de materiales inalterables.

3.2.44. Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido, apto de acuerdo a las normas bromatológicas.

3.2.45. Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizados por la Oficina Bromatológica.

ELABORADORAS DE GRASA

3.2.46. Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.

3.2.47. Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberán contar con las siguientes dependencias separadas:

a) local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;

b) sala de elaboración;

c) sala de envasado y empaque;

d) depósito y expedición de productos terminados;

e) depósito de desperdicios y material no comestible;

f) depósito de productos y equipos de limpieza y de envases vacíos.

3.2.48. Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:

a) los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;

b) en la sala de elaboración deberá prestarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;

c) los locales destinados a depósito de productos



ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14016

terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25ºC.

d) cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4ºC.

3.2.49. Para el transporte de grasas o aceites comestibles deberá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

SIGUE Fs ______ Serie ______	Nº						

CAPITULO 4

FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS

SECCION 1

ASPECTOS GENERALES

4.1.1. Se podrá efectuar fraccionamiento, de acuerdo a lo definido en el art. 1.2.54., tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.

4.1.2. El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias que se dedican al mismo como única actividad, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias, para manipulación de alimentos y para envasado de alimentos de las disposiciones en vigencia.

4.1.3. También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el artículo anterior.

4.1.4. El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.

4.1.5. Los locales destinados a fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las disposiciones en vigencia.

4.1.6. Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados, para la finalidad indicada, por la Oficina Bromatológica competente.

4.1.7. Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

SECCION 2

FRACCIONAMIENTO INDUSTRIAL

4.2.1. Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos:

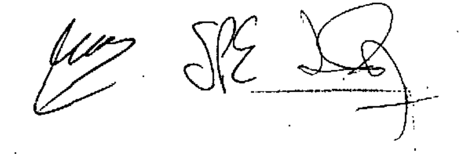
a) cuando se efectúa por parte de un importador del alimento a granel;

b) cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni importadora, previo a la distribución de los alimentos, tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado



MALDONADO



ANTECEDE Fs ____ Serie ____	Nº						

Serie B Nº 14034

a los efectos de su comercialización.

4.2.2. Todo fraccionador de alimentos, ya sea importador o distribuidor, debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

4.2.3. Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

SECCION 3

FRACCIONAMIENTO EN COMERCIOS ALIMENTARIOS

4.3.1. Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:

a) de alimentos que se exhiben al consumidor final envasados, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio.

b) de alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.

4.3.2. Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el art. 4.3.1. a) en locales que no hayan sido habilitados específicamente a tales efectos por la Oficina Bromatológica competente.

4.3.3. Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento a la vista del consumidor final deberán contar con un área adecuada para este fin, a juicio de la Oficina Bromatológica competente.

4.3.4. Los alimentos a que se refiere el art. 4.3.1. b) deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que no se contaminen durante el traslado.

4.3.5. Los alimentos que se exhiben al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día, mes y año.

4.3.6. Para todos los alimentos a que se refiere esta sección, el fraccionador será el único responsable del producto comercializado, de conformidad con los principios generales que rigen la responsabilidad.

4.3.7. Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos y que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

4.3.8. Los alimentos que satisfacen los requisitos del articulo anterior son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección, frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados, vegetales deshidratados, aceitunas, café, té, cacao, cocoa, coco rallado y otros que se autoricen por parte de la Oficina Bromatológica competente, luego de mediar solicitud escrita y con fundamentación técnica documentada.

4.3.9. Queda prohibido el fraccionamiento fuera del local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates y otros que a criterio de la Oficina Bromatológica competente se consideren inadecuados por su naturaleza o por las condiciones del local o del área de fraccionamiento.

4.3.10. Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrá exhibirse de esta forma, envasados o no, excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.



MALDONADO

ANTECEDE Fs .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14044

CAPITULO 5

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

SECCION 1

ASPECTOS GENERALES.

5.1.1. Todos los depósitos para alimentos (ver 1.2.57), incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en la presente ordenanza.

5.1.2. Quedan incluidos en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, asi como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.

5.1.3. Se prohibe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito, de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios, materiales alimentarios y útiles alimentarios.

5.1.4. En particular todos los materiales alimentarios que puedan representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.

5.1.5. Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tengá acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.

5.1.6. Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderias almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.

5.1.7. Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderias adecuadamente indentificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.

5.1.8. Las mercaderias almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de fácilitar su verificación y la limpiezá de los locales.

5.1.9. Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderias deben ser construidas con materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.

5.1.10. Se prohibe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a titulo de devolución. Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciban, ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible.

5.1.11. La sal destinada a usos no alimentarios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo

00068

SIGUE Fs ____ Serie ____	Nº						

local que la sal para uso alimentario.

SECCION 2

ALMACENAMIENTO EN FRIO

5.2.1. El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos, así como que no se produzca su alteración.

5.2.2. Cuando se exhiban alimentos en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda: "La temperatura no debe ser superior a 7ºC y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda dirá "la temperatura no será superior a 10º bajo cero".

5.2.3. Sólo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.

5.2.4. Los alimentos que se almacenen colgados deberán separarse por unidad.

5.2.5. Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios, deberán contar con:

a) iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;

b) instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;

c) pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos;

d) diseño constructivo que permita una fácil limpieza;

e) termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;

f) sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;

g) dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior.

5.2.6. La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos.

5.2.7. Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser



MALDONADO



ANTECEDE Fs. .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14043

construidas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.

5.2.8. Las cámaras frigoríficas deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

5.2.9. Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

CAPITULO 6

DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

SECCION 1

ASPECTOS GENERALES

6.1.1. La distribución de alimentos (1.2.58) se realiza en vehiculos de transporte que deben ser habilitados y registrados por las Oficinas Bromatológicas competentes.

6.1.2. La habilitación y el registro bromatológicos de las empresas dedicadas a la distribución de alimentos, así como de los vehiculos de transporte, se realizará siguiendo las pautas generales establecidas en la Sección 1 del Capitulo 2 de la presente ordenanza, sin menoscabo de los requisitos especificos establecios por las Oficinas Bromatológicas no municipales.

6.1.3. Cuando un distribuidor de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Capitulo 5 de la presente ordenanza.

6.1.4. Se prohibe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados riesgosos para la salud.

6.1.5. Los vehiculos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga o descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el aire ambiental.

SECCION 2

CARACTERISTICAS DE VEHICULOS DE TRANSPORTE

6.2.1. Se entiende por vehiculos de transporte o de reparto de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente a la distribución de alimentos.

6.2.2. Los vehiculos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.

6.2.3. Los vehiculos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matricula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen, seguido de la leyenda "Transporte de Alimentos" a la que se le agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión "En general", como asimismo el número de registro otorgado por la Oficina Bromatológica competente.



MALDONADO

ANTECEDE Fs .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14042

37

.4. Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento, utilizando para ello agua potable, detergentes y desinfectantes de los que no deberán quedar residuos.

6.2.5. Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

6.2.6. Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

6.2.7. Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte isotérmico" o "transporte refrigerado". La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, ni provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases.

00072

SIGUE Fs ..... Serie	Nº						

30

CAPITULO 7

COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

SECCION 1

ASPECTOS GENERALES

7.1.1. La comercialización de alimentos (1.2.59) se lleva a cabo en comercios alimentarios (1.2.60) que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capitulo 2 para las empresas alimentarias, además de los particulares que se establecen en esta sección.

7.1.2. Las Intendencias Municipales, atendiendo a la realidad imperante en los límites de su territorio, podrán establecer con carácter transitorio pero general para un mismo tipo de comercio alimentario, exigencias en cuanto a sus características constructivas, diferentes de las señaladas en este capítulo, siempre que se logre un buen estado de limpieza e higiene en los locales en que se manipule o almacene alimentos.

Debe tenerse presente en todos los casos que instalaciones más precarias no constituyan focos potenciales de contaminación alimentaria, para lo cual es preceptivo el aval de un experto en higiene alimentaria.

7.1.3. Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse lejos del alcance del público y protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

SECCION 2

CARACTERISTICAS PARTICULARES DE COMERCIOS ALIMENTARIOS

CARNICERIAS

7.2.1. Las carnicerias deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 482/978 del 18 de agosto de 1978 y las normas reglamentarias que dicte el Poder Ejecutivo.

PESCADERIAS Y EXPENDIO DE AVES FAENADAS

7.2.2. Para estos establecimientos se aplicarán las mismas disposiciones que para carnicerías. Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones mínimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaivén para el ingreso del público.

EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANADERIA

7.2.7. Cuando la venta de productos de panadería se realice en comercios que expendan otros productos, envasados o no, se



MALDONADO

ANTECEDE Fs ______ Serie ______	Nº						

Serie B Nº 14040

hará de acuerdo a lo siguiente:

a) deben ser mantenidos protegidos de la contaminación en forma adecuada;

b) su expendio deberá hacerse de modo de evitar el contacto directo con las manos del expendedor.

EXPENDIO DE HELADOS

7.2.4. Las heladerías o expendio al público de helados estarán convenientemente separadas de los locales de elaboración. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 3.2.29. y regirse por las exigencias dispuestas.

7.2.5. Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire viciado, zona de circulación de público u otros que a juicio de la Oficina Bromatológica competente representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor.

7.2.6. Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector hasta completar una altura de 1.3 metros y estarán ubicadas a una distancia mínima de 2 metros de las aberturas externas. Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas.

7.2.7. Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aislados del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para venta fuera de las heladerías, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados.

7.2.8. Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantendrán dentro de cada recinto conservador.

7.2.9. La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expenda en la heladería será cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Oficina Bromatológica competente.

7.2.10. El transporte de los helados desde la fábrica hasta las heladerías, se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados para ese fin. El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8ºC bajo cero.

7.2.11. Las máquinas expendedoras de helados tipo "Soft" deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 7.2.5 y 7.2.6.. Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4ºC.

SIGUE Fs .... Serie	Nº						

7.2.12 Para las heladerías podrá operarse un cese de actividades por un lapso máximo de 180 días sin necesidad de renovar la habilitación bromatológica.

QUIOSCOS Y SALONES DE EXPENDIO DE GOLOSINAS Y AFINES

7.2.13. Se aplicarán a éstos comercios únicamente las disposiciones de los artículos 2.2.1., 2.2.2., 2.2.10., 2.2.11. y 2.2.13.

7.2.14. Estos comercios podrán expender otro tipo de alimentos envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatológica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento.

VERDULERIAS (EXPENDIO DE FRUTOS Y HORTALIZAS)

7.2.15. En los locales de venta de frutas y hortalizas se aplicarán las disposiciones generales a excepción del artículo 2.2.4.

7.2.16. El local deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos.

7.2.17. Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas.

7.2.18. Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 cm del suelo como mínimo. No deberán tampoco en ningún momento estar expuestas al sol, debiéndose adoptar las previsiones del caso.

SUPERMERCADOS

7.2.19. Desígnase con el término de supermercados a los establecimientos donde se expenden artículos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio.

7.2.20. Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes de mampostería y contar con los siguientes ambientes:

a) Zona de recepción de mercaderías y almacenamiento de las mismas, separada de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma.

b) Zona de expendio.

c) Unidades frigoríficas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos.

d) Zona de administración.

e) Zona de envases.

f) Vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal.



ANTECEDE Fs .... Serie	Nº						

Serie B Nº 14039

~~7.2.~~21. La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de los supermercados se efectuará en secciones separadas para cada tipo debiendo los productos perecederos (carnes, aves, leche y derivados, pescados y otros similares) exhibirse y conservarse en frío mediante vitrinas refrigeradas u otro sistema similar.

7.2.22. Las secciones de venta estarán dispuestas en forma tal que permitan la circulación de las personas y el fácil funcionamiento del local.

7.2.23. La venta de pan por autoservicio se hará en envases cerrados. El traslado desde su recepción hasta el lugar de envasado o venta se efectuará por medio de recipientes destinados específicamente para esos fines.

7.2.24. La venta de carne se realizará en una zona especialmente destinada a este fin, que cumpla con lo establecido en el artículo 7.2.1..

7.2.25. En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterías o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboración de alimentos, siempre que estén en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capítulos 3 y 8.

7.2.26. Cuando se realice fraccionamiento de alimentos este se hará acorde a la Sección 3 del Capítulo 4 de esta ordenanza.

MERCADOS

7.2.27. Desígnase con el término de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios.

7.2.28. Además de satisfacer las normas de carácter general de la presente ordenanza, deberán:

a) Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.

b) Poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagües.

c) Cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la sección correspondiente al tipo de productos que comercialice.

d) Poseer cámaras frigoríficas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lácteos.